



## **UNIONE *della* BASSA VALLE SCRIVIA**

**CASTELNUOVO SCRIVIA – GUAZZORA - ALZANO SCRIVIA**  
**Provincia di Alessandria**

### **- CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO -**

## **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

*ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020)*

**PERIODO CONTRATTUALE: 01/01/2023 – 31/12/2027**

**CIG: 9423333C62**

## INDICE

|                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| DEFINIZIONI .....                                                                                                                                       | 4  |
| PRINCIPI GENERALI .....                                                                                                                                 | 4  |
| TITOLO I - Oggetto del contratto .....                                                                                                                  | 5  |
| ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO - .....                                                                                                                  | 5  |
| ART. 1.1 - FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DI SERVIZI ANALOGHI .....                                                                                             | 6  |
| ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALL'APPALTO - .....                                                                                           | 6  |
| ART. 2.1 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - .....                                                                                                      | 6  |
| ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO - .....                                                                                                                    | 7  |
| ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO - .....                                                                                                               | 7  |
| ART. 4.1 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE - .....                                                         | 7  |
| TITOLO II – Organizzazione del servizio.....                                                                                                            | 7  |
| ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA - .....                                                               | 7  |
| ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE - .....                                                                                             | 10 |
| ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI - .....                                                                                                                  | 10 |
| ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO - .....                                                                                                          | 10 |
| ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO - .....                                                                                                              | 10 |
| ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) – .....                                                                                                      | 11 |
| ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI .....                                                                                                                    | 11 |
| ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI .....                                                                                                              | 11 |
| ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO - ..... | 12 |
| ART. 13.1 - STRUTTURA DEI MENÙ PER L'ASILO NIDO, SPECIFICHE DI CONSEGNA DEL PASTO IN LEGAME FRESCO CALDO, GESTIONE DEL SERVIZIO - .....                 | 13 |
| ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA - .....                                                                | 13 |
| ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME - .....                                                                                                     | 13 |
| ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI MINIMI - .....                                                                                     | 14 |
| ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA - .....                                          | 15 |
| ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI - .....                                                                         | 15 |
| ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI - .....                                                                                                       | 16 |
| ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME - .....                                                                                                     | 16 |
| ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE - .....                                                                                                         | 16 |
| ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE - .....                                                                   | 16 |
| ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA - .....                                                                                                            | 17 |
| ART. 14.10 – COTTURA - .....                                                                                                                            | 18 |
| ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI - .....                                                                                                         | 18 |
| ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA - .....                                                                                                                  | 18 |
| ART. 14.13 - CONDIMENTI - .....                                                                                                                         | 18 |
| ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE - .....                                                                                                            | 19 |
| ART. 14.15 - DIETE SPECIALI - .....                                                                                                                     | 19 |
| ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") - .....                                                                                                  | 20 |
| ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, <i>PACKED LUNCH</i> - .....                                                              | 20 |
| ART. 14.18 – RICICLO - .....                                                                                                                            | 21 |
| ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI - .....                                                                                                   | 21 |
| ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI - .....                                                                                  | 21 |
| ART. 14.21 – RIFIUTI - .....                                                                                                                            | 21 |
| ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION.....                                                                                                                 | 22 |
| ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI - .....                                                                                           | 22 |
| ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI - .....                                                                                              | 22 |
| ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE - .....                                                                                | 23 |
| ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI - .....                                                                                                            | 24 |
| ART. 19 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO BUONI PASTO .....                                                                                                     | 25 |
| ART. 20 - FUNZIONALITÀ DEL SERVIZIO – .....                                                                                                             | 26 |
| ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO - .....                                                                                       | 26 |
| ART. 22 - FORNITURE - .....                                                                                                                             | 26 |
| ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE - .....                                                                                                       | 27 |
| ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. - .....                                                                                           | 27 |
| TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature .....                                                                                                      | 28 |
| ART. 25 - CONSEGNA ALLA DITTA DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI - .....                                                              | 28 |
| ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO - .....                                                                                  | 28 |

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.A. - .....                 | 28 |
| ART. 28 - ACCESSI - .....                                                                        | 29 |
| TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, <i>Pest management</i> .....             | 29 |
| ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE - .....                                    | 29 |
| ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - <i>PEST MANAGEMENT</i> - .....                  | 30 |
| TITOLO V - Personale .....                                                                       | 30 |
| ART. 30 - PERSONALE – .....                                                                      | 30 |
| ART. 31 - ORGANICO – .....                                                                       | 31 |
| ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE - .....                                                               | 32 |
| ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) - .....                        | 32 |
| ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE - .....                                   | 32 |
| TITOLO VI – Protezione dei dati personali .....                                                  | 33 |
| ART. 35 - PREMESSA – .....                                                                       | 33 |
| ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –.....          | 33 |
| ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA - .....                                                      | 33 |
| ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA<br>AGGIUDICATARIA - ..... | 33 |
| ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 – .....              | 33 |
| ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI - .....                                                             | 33 |
| ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI - .....          | 33 |
| ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO - .....                        | 34 |
| ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO - .....                                        | 34 |
| ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - .....                | 34 |
| TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro .....      | 34 |
| ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - .....                                           | 34 |
| ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI - .....                                                            | 35 |
| TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.A. e del Unione .....                        | 35 |
| ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI - .....                                                          | 35 |
| ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO - .....                                                     | 35 |
| ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO - .....                                                | 36 |
| ART. 50 - PENALI – .....                                                                         | 36 |
| ART. 51 - DOMICILIO - .....                                                                      | 39 |
| ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI - .....                                                 | 39 |
| ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO - .....                               | 40 |
| ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - .....                                                      | 40 |
| ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA APPALTO - .....        | 40 |
| ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI - .....                                       | 41 |
| ART. 57 - DANNI - .....                                                                          | 41 |
| ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TARIFFE - .....                                              | 41 |
| ART. 59 - REVISIONE PREZZI - .....                                                               | 42 |
| ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE<br>(ROYALTY) ..... | 42 |
| ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO - .....                                                       | 42 |
| ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA - .....                                              | 43 |
| ART. 63 – R.U.P. ....                                                                            | 43 |
| ART. 64 – NORME DI RINVIO .....                                                                  | 43 |

| ALLEGATI |                                                  |
|----------|--------------------------------------------------|
| N. 1     | Qualità delle materie prime                      |
| N. 2     | Tabelle delle grammature                         |
| N. 3     | Limiti di contaminazione di alimenti e superfici |
| N. 4     | Menù Asilo Nido                                  |
| N. 5     | D.U.V.R.I.                                       |

## DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente contratto si intende per:

- Unione, Stazione Appaltante: l'Unione Bassa Valle Scrivia
- I.A. o Impresa, ditta: Impresa Appaltatrice
- Codice: Codice dei contratti pubblici - D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.
- CSA: Capitolato Speciale d'Appalto
- RUP: Responsabile Unico del Procedimento
- PAN GPP: piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
- CAM (Criteri Ambientali Minimi): sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
- Centro refezionale, refettori: locali adibiti alla somministrazione dei pasti agli utenti che fruiscono del servizio.
- Cucina *office*: area del centro refezionale/refettorio, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- CPP: Centro di Produzione Pasti sito presso la Scuola Primaria in Castelnuovo Scrivia, Via Flavio Torti e che il Comune di Castelnuovo Scrivia mette a disposizione dell'I.A., per tutto il periodo contrattuale, ai fini dell'espletamento delle attività previste dal contratto.
- ASM, addetto/a ai servizi mensa: si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- Legame: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto a legume fresco-caldo, *Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto a legume refrigerato, *Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- Menù "*standard*": lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

## PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato speciale è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il luogo di svolgimento dei servizi è sul territorio del Comune di Castelnuovo Scrivia (AL), come meglio descritto nel prosieguo.

I servizi dovranno svolgersi sotto l'osservanza delle indicazioni contenute negli articoli che seguono, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato, oltre che nel rispetto di eventuali protocolli di sicurezza sanitaria previsti dalle autorità competenti, che potrebbero anche richiedere la rimodulazione dei servizi stessi.

## TITOLO I - Oggetto del contratto

### ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO –

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica e sociale dell'Unione, come successivamente definite, ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno il Centro di Produzione Pasti sito presso la Scuola Primaria in Castelnuovo Scriva, Via Flavio Torti.

Il servizio, a carico della I.A., in particolare, prevede le gestione del servizio di ristorazione

#### ➤ scolastica a favore

- degli allievi frequentanti la Scuola dell'Infanzia di Castelnuovo Scriva, presso la sede temporanea decentrata di Viale Piemonte n. 24 (al termine dei lavori per la messa in sicurezza e l'adeguamento sismico che stanno ancora interessando gli edifici scolastici, gli alunni iscritti al servizio usufruiranno del refettorio di Via Flavio Torti. Presumibilmente a partire dall'a.s. 2023/2024),
- degli allievi frequentanti la Scuola Primaria di Castelnuovo Scriva, sita in Via Flavio Torti,
- del personale docente che opera presso le strutture sopra indicate,
- dei ragazzi e degli educatori del centro estivo "Estate Ragazzi" (qualora il servizio venga attivato – l'ultima attivazione del servizio risale all'anno 2018 e la consumazione del pasto avveniva presso il refettorio di Via Flavio Torti).

Come successivamente dettagliato, dovrà essere prevista anche la fornitura,

- mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe della Scuola dell'Infanzia, della merenda pomeridiana.
- mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe della Scuola della Scuola Primaria, dello spuntino di metà mattina.
- mediante opportuni contenitori, della merenda pomeridiana per gli iscritti centro estivo "Estate Ragazzi".

#### ➤ per i bambini frequentanti l'Asilo Nido "Primavera" e delle educatrici che operano presso la struttura sita in Castelnuovo Scriva, Via V. Colli n.15.

Il servizio prevede, come per il servizio scolastico, la fornitura, la gestione e la somministrazione di pasti in legame fresco-caldo, prodotti e veicolati dal CPP, oltre allo spuntino di metà mattina e alle merende pomeridiane, come successivamente dettagliato.

Sono altresì a carico dell'I.A.:

- a) tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione: dall'acquisto e deposito delle derrate, lavorazione e cottura pasti presso il CPP, confezionamento, trasporto, distribuzione, apparecchiatura tavoli, riassetto e pulizia refettori/aule e locali annessi.  
L'appalto comprende altresì la fornitura/gestione delle attrezzature, delle lavastoviglie, delle stoviglie, ovvero di quanto necessario per l'ottimale svolgimento del servizio, come indicato nel presente CSA.
- b) la fornitura, la manutenzione e la totale gestione di adeguati dispenser di acqua microfiltrata da installarsi presso i centri refezionali e l'asilo nido per la distribuzione di acqua agli utenti (ove non prevista la distribuzione in aula).
- c) la fornitura e la gestione di un sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti come dettagliato al successivo Art.19 e in sede d'offerta da parte dell'I.A..
- d) l'elaborazione, all'avvio del servizio e comunque entro il 31/01/2023, di un nuovo menù estivo e invernale relativo alla ristorazione scolastica, che tenga conto di quanto offerto in sede di gara e che andrà sottoposto all'approvazione dell'ASL competente.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'I.A. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato e:

- della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", Ministero della Salute, 2021
- delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica", Regione Piemonte, 2007;
- dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (CAM).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate al successivo art. 7 e per eventuali ulteriori attività istituzionali promosse dall'Unione che presuppongano il ricorso alla ristorazione quali, ad esempio, quelli connessi al servizio di doposcuola. Tutto ciò nel rispetto dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

#### ART. 1.1 - FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DI SERVIZI ANALOGHI

Ai sensi dell'art. 63. c. 5 del D.Lgs. 50/2016, in relazione a sopravvenute esigenze derivanti da modifiche dell'orario scolastico, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare direttamente all'appaltatore del contratto principale, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara, i seguenti servizi analoghi:

1. gestione del servizio di ristorazione scolastica a favore degli allievi frequentanti la Scuola Secondaria di 1° Grado di Castelnuovo Scriva e del personale docente che opera presso la struttura sopra.

| Fruitori del servizio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Indirizzo                                           | Specifica servizio                                                              | Somministrazione                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Scuola Secondaria di 1° Grado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>(§)</b> (Via Flavio Torti)<br>Castelnuovo Scriva | Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e movimentato in multiporzione | A carico dell'I.A., presso le aule didattiche/refettorio, al tavolo dell'utenza. |
| <p><u>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - Qualora il servizio venga attivato</u></p> <p>Negli ultimi due anni scolastici, non essendo stati previsti rientri al pomeriggio, non è stato attivato il servizio mensa. In precedenza, per la consumazione del pasto, gli alunni iscritti al servizio (circa 650 pasti/anno – servizio 1 giorno/settimana) si recavano presso il <u>refettorio della Scuola Primaria (§)</u>; <b>tale refettorio attualmente è inutilizzabile causa i lavori di adeguamento sismico e si presume che possa essere a disposizione dell'utenza a partire dal mese di marzo 2023.</b></p> <p>Qualora il servizio venga attivato ed erogato in refettorio, sarà distribuita acqua microfiltrata, in caraffa dotata di coperchio a carico dell'I.A., mentre qualora la consumazione dei pasti avvenga in aula dovrà essere prevista la distribuzione di acqua minerale naturale in bottiglia da 1,5 litri salvo situazioni particolari/eccezionali (ad esempio emergenze sanitarie) che richiedono la distribuzione dell'acqua in bottiglietta da 0,5 litri individualmente ad ogni utente.</p> |                                                     |                                                                                 |                                                                                  |

#### ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALL'APPALTO -

L'Unione conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente CSA, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, l'I.A. dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, l'Unione conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

#### ART. 2.1 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE -

L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti.

Inoltre l'I.A. è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'I.A. si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Unione da qualsiasi pretesa, azione anche giurisdizionale o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o ritardo nell'assolvimento dei medesimi. Qualora, in ogni caso, l'Unione dovesse sostenere costi, spese, oneri a qualunque titolo dell'inadempimento o del ritardo nell'adempimento da parte dell'I.A., potranno anche essere dedotte dai crediti dell'I.A. in relazione al servizio oggetto del presente capitolato, ferma restando la facoltà di escussione della garanzia definitiva in ragione dell'inadempimento dell'appaltatore e, in ogni caso, il risarcimento ogni maggior danno subito dall'Unione. L'I.A. è sempre responsabile, sia verso l'Unione che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di appalto. A tal fine l'I.A. contrae apposita



ed adeguata polizza di responsabilità civile, parte integrante del contratto anche se non materialmente allegata.

Nel caso di attivazione di forme di autorefezione le parti individueranno le modalità operative per garantire tale forma di ristorazione nonché le conseguenti eventuali limitazioni di responsabilità inerenti i pasti autoprodotti.

### ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO -

L'appalto avrà durata per il periodo pari a cinque anni, dal 01/01/2023 al 31/12/2027, secondo le modalità specificate di seguito.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, per un periodo non superiore a 6 mesi. In tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

L'Unione, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, al verificarsi di eventi che impediscano, anche in via temporanea, l'esecuzione dello stesso, ivi compresi eventuali eventi legati ad emergenze nazionali derivanti da pandemie che rendano impossibile lo svolgimento del servizio.

### ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

Il presente contratto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

### ART. 4.1 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b), del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del medesimo Decreto, tenuto conto dell'art. 58 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Si rinvia al disciplinare di gara per i dettagli.

## TITOLO II – Organizzazione del servizio.

### ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA -

La distribuzione e la somministrazione dei pasti avviene presso sedi differenziate, presenti sul territorio del Unione e secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici e dal Unione.

| Fruitori del servizio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Indirizzo                                                                                                    | Specifica servizio                                                                                                                                   | Somministrazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Scuola dell'Infanzia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <u>Sede temporanea decentrata di Viale Piemonte n. 24, Castelnuovo Scriva.</u><br><br>(*) (Via Flavio Torti) | Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione.<br><br>E' prevista anche la distribuzione di una merenda pomeridiana. | A carico dell'I.A., presso le aule didattiche/refettorio, al tavolo dell'utenza.<br><br>(*) <u>N.B.: al termine dei lavori per la messa in sicurezza e l'adeguamento sismico che stanno ancora interessando gli edifici scolastici, gli alunni iscritti al servizio usufruiranno del refettorio di Via Flavio Torti. Presumibilmente a partire dall'a.s. 2023/2024</u> |
| <b>ATTUALE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO SEDE TEMPORANEA DECENTRATA</b><br>Alle ore 11.30 i pasti vengono trasportati dal CPP alla sede di Viale Piemonte n. 24. Il trasporto con apposito mezzo da parte del personale di cucina comprende: un contenitore con 5 cofanetti chiusi con bicchieri e posate e un cofanetto chiuso con il pane già porzionato - un contenitore chiuso contenente i piatti – 2/3 contenitori isotermitici contenenti gastronomia in acciaio con coperchio per le diverse portate (il numero dei contenitori varia a seconda della tipologia di portata e contorno caldo/freddo) – cofanetto con |                                                                                                              |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

la merenda che verrà ritirato la mattina successiva.

La frutta viene porzionata in loco.

Il personale dell'I.A. provvede a servire le varie portate e a ritirare tutti i materiali, avanzi e stoviglie sporche utilizzate.

All'inizio dell'anno scolastico vengono consegnati alle insegnanti delle 5 sezioni tovaglioli e tovagliette da integrare al bisogno nel corso dell'anno.

**NUOVA ORGANIZZAZIONE** - acqua: per il servizio in aula dovrà essere prevista la distribuzione di acqua minerale naturale in bottiglia da 1,5 litri salvo situazioni particolari/eccezionali (ad esempio emergenze sanitarie) che richiedono la distribuzione dell'acqua in bottiglietta da 0,5 litri individualmente ad ogni utente. Qualora il servizio venga erogato in refettorio, sarà distribuita acqua microfiltrata in caraffa dotata di coperchio.

| Fruitori del servizio  | Indirizzo                             | Specifica servizio                                                                                                                                            | Somministrazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Scuola Primaria</b> | Via Flavio Torti, Castelnuovo Scriva. | Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP attiguo e movimentato in multiporzione.<br><br>E' prevista anche la distribuzione di uno spuntino mattutino. | A carico dell'I.A., presso le aule didattiche/refettorio, al tavolo dell'utenza.<br><br><b>(*) N.B.:</b> al termine dei lavori per la messa in sicurezza e l'adeguamento sismico che stanno ancora interessando gli edifici scolastici, gli alunni iscritti al servizio usufruiranno del refettorio di Via Flavio Torti. <u>Presumibilmente a partire dal mese di marzo 2023.</u> |

#### ATTUALE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO NELLE AULE DIDATTICHE

Il consumo del pasto in aula costituisce ancora una scelta obbligata a causa dei lavori attualmente in corso negli edifici delle Scuole Bandello e Guerra che interessano anche il refettorio.

I pasti vengono trasportati presso le aule didattiche su carrelli in contenitori isotermitici con all'interno gastronomia in acciaio con coperchio. Le insegnanti provvedono a distribuire ad ogni alunno/a tovaglietta, tovagliolo, posate e bottiglia d'acqua.

- Ore 13.05 il personale dell'I.A. provvede davanti all'aula all'impattamento della prima portata e, dopo circa 15 minuti, ritira i piatti sporchi e rientra presso il CPP;
- Ore 13.30 il personale dell'I.A. sale nuovamente con piatti puliti e la seconda portata e, dopo circa 15 minuti, ritira i piatti sporchi e rientra presso il CPP;
- Ore 13.45 il personale dell'I.A. sale nuovamente alle aule con il carrello della frutta già porzionata.

**NUOVA ORGANIZZAZIONE** - acqua: per il servizio in aula dovrà essere prevista la distribuzione di acqua minerale naturale in bottiglia da 1,5 litri salvo situazioni particolari/eccezionali (ad esempio emergenze sanitarie) che richiedono la distribuzione dell'acqua in bottiglietta da 0,5 litri individualmente ad ogni utente. Qualora il servizio venga erogato in refettorio, sarà distribuita acqua microfiltrata, in caraffa dotata di coperchio.

| Fruitori del servizio                 | Indirizzo                                        | Specifica servizio                                                                                                                                     | Somministrazione                                                 |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Centro Estivo "Estate Ragazzi"</b> | <b>(#)</b> (Via Flavio Torti) Castelnuovo Scriva | Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e movimentato in multiporzione.<br><br>E' prevista anche la distribuzione di una merenda pomeridiana. | A carico dell'I.A., presso il refettorio, al tavolo dell'utenza. |

#### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - Qualora il servizio venga attivato

L'ultima attivazione del servizio risale all'anno 2018 e la consumazione del pasto avveniva presso il refettorio di Via Flavio Torti **(#)**. Il servizio è aperto a bambini frequentanti la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado e dovrà essere prevista anche la distribuzione di pasti per gli educatori.

Il servizio, qualora previsto, viene erogato in refettorio con distribuzione di acqua microfiltrata in caraffa dotata di coperchio.



| Fruitori del servizio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Indirizzo                              | Specifica servizio                                                            | Somministrazione                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Asilo Nido "Primavera"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Via V. Colli n.15, Castelnuovo Scriva. | Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione | L'I.A. dovrà provvedere all'allestimento e pulizia dei carrelli di servizio. |
| <p align="center"><b>ATTUALE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>11.15 primo viaggio: il personale dell'I.A. consegna i pasti per bambini ed educatrici in appositi contenitori isotermitici e consegna le stoviglie e i bicchieri puliti in un contenitore a parte. Le educatrici prendono in consegna i carrelli dove sono stati posizionati i contenitori e procedono all'impattamento e alla somministrazione del pasto; al termine della consumazione dei pasti ripongono avanzi e stoviglie sporche nei contenitori posti sui carrelli per il successivo ritiro da parte del personale dell'I.A..</li> <li>12.30: secondo viaggio: il personale dell'I.A. torna all'asilo nido per il ritiro dei contenitori nei quali sono stati posti avanzi, stoviglie e bicchieri sporchi.</li> <li>14.30 terzo viaggio: il personale dell'I.A. torna all'asilo nido per il ritiro dei contenitori nei quali sono stati posti avanzi, stoviglie e bicchieri sporchi per il servizio destinato alle educatrici e riporta tre contenitori con le stoviglie, i bicchieri puliti e la merenda del pomeriggio.</li> </ul> <p>NUOVA ORGANIZZAZIONE - acqua: per il servizio dovrà essere prevista la distribuzione acqua microfiltrata in caraffe di tipo plastico, dotate di coperchio.<br/>Presso le specifiche aree della struttura, dovranno, inoltre, essere messi a disposizione delle educatrici e sempre disponibili i seguenti prodotti: biscotti secchi (anche per lattanti) cracker non salati, frutta fresca di stagione per lo spuntino di metà mattina, succhi di frutta, marmellata, cioccolato, tè deteinato, yogurt per le merende.</p> |                                        |                                                                               |                                                                              |

Stima previsionale erogazione pasti, per anno scolastico, in base allo storico dati:

|                                                                                     | Totale pasti annuo | Totale annuo spuntini/merende                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Asilo Nido Primavera</b>                                                         | 6.515              | 12.350<br>(spuntino metà mattina e merenda del pomeriggio) |
| <b>Scuola dell'Infanzia</b><br>Frequenza: giornaliera escluso il sabato             | 10.720             | 11.250 (merende)                                           |
| <b>Scuola Primaria</b><br>Frequenza: giornaliera escluso venerdì e sabato           | 8.115              | 2.550 (spuntini)                                           |
| <b>Centro estivo:</b> quattro settimane<br>Frequenza: giornaliera escluso il sabato | 650                | 2.000 (merende)                                            |

Il numero presunto degli utenti, secondo i dati in possesso, è riepilogato nella tabella che segue:

|                                                                                     | Alunni | Insegnanti/educatori |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| <b>Asilo Nido Primavera</b>                                                         | 36     | 4                    |
| <b>Scuola dell'Infanzia</b><br>Frequenza: giornaliera escluso il sabato             | 82     | 6                    |
| <b>Scuola Primaria</b><br>Frequenza: giornaliera escluso sabato                     | 158    | 11                   |
| <b>Centro estivo:</b> quattro settimane<br>Frequenza: giornaliera escluso il sabato | 32     | 2                    |

Il numero complessivo annuo presunto dei pasti, secondo i dati storici in possesso, è pari a **26.000**.

Nei predetti quantitativi sono compresi anche i pasti giornalieri per gli insegnanti preposti all'assistenza degli alunni.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi meramente indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti. Il dato anzidetto, utilizzato ai fini della stima del valore dell'affidamento, non costituisce alcun vincolo negoziale per la Stazione Appaltante circa il riconoscimento del prezzo del servizio in relazione al suddetto numero di pasti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

#### **ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -**

L'I.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Unione e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi; l'Unione, annualmente, trasmetterà tali informazioni tempestivamente, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

| SERVIZIO                            | EROGAZIONE                                                                                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servizio di ristorazione scolastica | di massima, da settembre a giugno, secondo calendario scolastico.                                   |
| Asilo nido                          | di massima, da settembre a luglio, dal lunedì al venerdì, secondo calendario stabilito annualmente. |
| Centro Estivo                       | quattro settimane                                                                                   |

#### **ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -**

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto indicato all'art. 5 del CSA.

Per ciò che attiene alla ristorazione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, l'Unione comunicherà tramite PEC, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari e l'eventuale attivazione del servizio destinato agli utenti della Scuola Secondaria di Primo Grado; gli orari e i giorni indicati dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.A. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori/delle aule e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale che potrebbero essere introdotti dalle Autorità competenti in materia, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno; in questo caso, la consegna dei pasti dovrà essere differenziata (produzione e orario di consegna) per il primo turno e per il secondo turno.

#### **ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -**

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/01/2023 con le modalità indicate sia dal presente CSA, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte dell'Unione.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte dell'Unione non dà diritto all'I.A. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

#### **ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi in cui è possibile ipotizzare una mera interruzione del servizio sono i seguenti:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.A., l'Unione deve essere avvisata immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e l'Unione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Unione.

*b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.*

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica o dall'Unione, con almeno 24 ore di anticipo.

*c) Interruzione temporanea del servizio per guasti*

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale l'Unione provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere preventivamente concordate tra l'I.A. e l'Unione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

*d) Impossibilità di utilizzo del Centro di Produzione Pasti*

In questo caso, l'I.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un CPP alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal CSA.

**e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore**

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

**ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –**

L'I.A. dovrà utilizzare obbligatoriamente, per la produzione dei pasti e per tutta la durata dell'appalto, il CPP sito presso la Scuola Primaria di Via Flavio Torti, di proprietà e messo a disposizione dal Comune di Castelnuovo Scriva.

**ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI RELATIVE AI MENU'-**

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dal Unione e dall'ASL AL e dovranno garantire, le ripartizioni caloriche riportate nei L.A.R.N. - IV Revisione 2014.

L'Unione, oltre al menù "standard", ovvero lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche, si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) per le diete etico-religiose, se non già predisposto dall'ASL AL, formulato dall'I.A. in aderenza al menù "standard" e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.
2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente CSA e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

L'I.A. all'inizio di ogni anno scolastico provvede alla stampa e all'esposizione, nei centri refezionali, dei menù in vigore e delle tabelle di correlazione, in modo che siano visibili agli utenti e ai membri della Commissione Mensa eventualmente costituita.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantita la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Qualora richiesto dall'Unione, in aggiunta alla versione in italiano, i menù e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in lingua inglese.

Inoltre, l'I.A., in occasione di ogni variazione del menù richiesta dall'Unione e/o definita in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menù e all'esposizione nei centri refezionali.

Si specifica, inoltre, che le variazioni di menù proposte dall'I.A., devono essere, di volta in volta, concordate con l'Unione e successivamente inviate, per l'approvazione, all'ASL AL.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione dell'Unione.

**ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *Tabelle delle grammature* (Allegato 2) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (ASL AL, ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.A. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza

alcun onere per l'Unione, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

### **ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO -**

I menù devono essere articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dall'Unione tenendo conto della situazione climatica contingente.

**I menù proposti dall'I.A.** (ad eccezione di quello dell'Asilo Nido, già predisposto, approvato da ASL AL e indicato come "Allegato n. 4" al CSA), prima di essere eseguiti, devono necessariamente essere approvati dall'Unione e dal SIAN dell'ASL AL; tali elaborati, in ogni caso, devono essere finalizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e ai LARN (attuale riferimento: *IV Revisione 2014*).

Qualora richiesto dall'Unione, deve essere prevista una minima differenziazione tra i menù per gli utenti

- della Scuola dell'Infanzia,
- della Scuola Primaria,
- della Scuola Secondaria di Primo Grado,
- Asilo nido (Allegato n. 4)
- altri servizi non scolastici.

Per l'elaborazione dei menù da eseguire durante il servizio, l'I.A. deve adottare tutto quanto previsto

- dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*)
- dall'Allegato N. 2 (*Tabelle delle grammature*)

al presente documento.

**La struttura dei menù deve essere la seguente:**

#### **SCUOLA INFANZIA**

##### Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione

##### Merenda

Indicativamente composta da:

- *periodo invernale*: latte o tè con biscotti, pane e cioccolata, pane e marmellata, pane e prosciutto/salame, focaccia bianca.
- *periodo estivo*: yogurt e biscotti, gelato, macedonia di frutta fresca di stagione, pane e prosciutto/marmellata, budino.

Si specifica, che la distribuzione e la tipologia delle merende dovrà essere organizzata in modo da evitare di ripetersi della distribuzione degli stessi alimenti nel corso della giornata.

#### **RESTANTI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

##### Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione.

##### Spuntino di metà mattina (per utenti della Scuola Primaria)

Principalmente composto da: budino, yogurt alla frutta, crostatina/dolce da forno con marmellata (50g), pizza (40g), succo di frutta con crackers (30g) non salati.

##### Merenda (per utenti Centro Estivo – qualora attivato)

Principalmente composto da: budino, yogurt alla frutta, crostatina/dolce da forno con marmellata, pizza/focaccia bianca, succo di frutta con crackers non salati, pane e prosciutto/salame, gelato, macedonia di frutta fresca di stagione.

**ACQUA:** presso i refettori e l'asilo nido è richiesta la somministrazione di **acqua microfiltrata** (indicativamente 0,3 litri ad utente/per ciascun servizio – fornitura e gestione dispenser e brocche a carico dell'I.A.). Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche in materiale plastico, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza.

L'I.A. è obbligata ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, **l'analisi delle caratteristiche dell'acqua microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico presso ciascun refettorio e presso la cucina office dell'asilo nido.** I rapporti di prova con gli esiti delle analisi dovranno essere prontamente inviati all'Unione.

**L'I.A. è obbligata ad effettuare, oltre alle analisi di cui sopra, le ulteriori analisi offerte in fase di gara.**

Per i servizi erogati in aula e ove previsto dal CSA, deve essere garantita ad ogni utente, la fornitura di bottiglie acqua minerale nel formato da 0,5 litri, in PET.

Potranno eventualmente essere richieste forniture di bottiglie di acqua minerale da 0,5 litri e/o 1,5 litri, in PET, in caso di difficoltà di approvvigionamento idrico o per esigenze di servizio.

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione dell'Unione, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

#### **ART. 13.1 - STRUTTURA DEI MENÙ PER L'ASILO NIDO, SPECIFICHE DI CONSEGNA DEL PASTO IN LEGAME FRESCO CALDO, GESTIONE DEL SERVIZIO -**

Per questo servizio è richiesta la fornitura di pasti e di prodotti per lo svezzamento.

I pasti dovranno essere prodotti presso il CPP, in legame fresco-caldo, in conformità all'Allegato n. 4 al CSA e successivamente veicolati presso la struttura ove attualmente è presente una cucina d'appoggio. Il personale dell'I.A., ove necessario, prima dell'allestimento dei carrelli di servizio, provvederà ad effettuare l'ultimazione delle ricette secondo le indicazioni delle educatrici.

Il menù prevede uno spuntino di metà mattina ed una merenda pomeridiana; il pranzo è generalmente composto da:

- . un primo piatto
- . un secondo piatto
- . contorno
- . pane
- . acqua microfiltrata

In alternativa, a pranzo, su autorizzazione dell'Unione, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della cucina alternativa, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

#### **ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -**

Gli standard igienici e di qualità riportati negli articoli seguenti, costituiscono parte sostanziale del presente CSA; tali standard sono da considerarsi minimi.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*) al CSA.

#### **ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- tutti i prodotti biologici devono indicare sull'etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente certificatore con il relativo numero di riconoscimento.  
Ove si preveda l'utilizzo di **prodotti biologici sfusi** (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà essere consegnata all'Unione idonea documentazione resa dal fornitore, attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta all'Unione copia dell'etichetta originale.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

#### **ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -**

L' I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (*criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

##### ➤ Requisiti degli alimenti

- L'I.A., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica** (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) **impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

L'I.A., inoltre, dovrà provvedere a redigere un **rapporto trimestrale** inerente le forniture di prodotti biologici, come indicato all'art. 14.4 del presente CSA.

Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, oltre alle **percentuali minime di utilizzo**, sono indicati dettagliatamente nelle "Specifiche tecniche delle derrate alimentari – Qualità delle materie prime" - **Allegato n. 1** al Capitolato Speciale.

- Per la fornitura dell'acqua ai fruitori del servizio si richiede la somministrazione di acqua microfiltrata in caraffa, prelevata da idonei dispenser che l'I.A. dovrà fornire, installare presso i refettori e le cucine *office*, gestire in autocontrollo e periodicamente mantenere, senza alcun aggravio di costi per l'Unione.

L'Unione, inoltre, richiede, senza alcun aggravio di costi:

- per tutti i servizi che momentaneamente si svolgeranno in aula a causa dei lavori per la messa in sicurezza e l'adeguamento sismico che stanno ancora interessando gli edifici scolastici ed i refettori (sino ad ultimazione lavori),
- in caso di difficoltà di rifornimento dell'acqua di rete, sospensione erogazione, emergenza idrica,
- in caso di esigenze particolari di servizio (es. uscite scolastiche programmate con fornitura di *packed lunch*),

la fornitura temporanea di acqua oligominerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 0,5 (e/o su specifica richiesta dell'Unione da lt 1,5). Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

##### ➤ Tovaglie e tovaglioli e requisiti dei prodotti in carta-tessuto

- Richiesto utilizzo come già indicato all'art. 22 e nell'Allegato N. 1 (Qualità delle materie prime) al presente CSA.

##### ➤ Trasporto pasti (ove necessari)



- Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 16 del presente CSA.
- Consumi energetici
  - All'art. 25 del presente CSA viene richiesto l'utilizzo, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
  - I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
  - Le lavastoviglie professionali (qualora fornite a titolo di miglioria in sostituzione di quelle già presenti) devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
    - sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
    - doppia parete;
    - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure
  - Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, come già indicato all'art. 29 del presente Capitolato Speciale.
- Requisiti degli imballaggi
  - L'I.A., ove possibile, deve scegliere prodotti e imballaggi con le caratteristiche indicate all'art. 14.5 del presente CSA.
- Riduzione e gestione dei rifiuti
  - Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
  - Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.21 del CSA.
  - Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
- Comunicazione - Informazione agli utenti/ai commensali
  - Come previsto all'art. 18 del presente CSA.
- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
  - Previste misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.19 del CSA.
  - Previsto **rapporto quadrimestrale** dell'I.A. con comunicazione dei dati relativi alle eccedenze alimentari e alle misure attuate per la riduzione degli sprechi (art. 14.20)
- Formazione del personale
  - Formazione come richiesta all'art. 34 del presente CSA.

#### **ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA -**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Unione, oltre a quelli eventualmente introdotti a titolo di miglioria dall'I.A., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.A. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui l'I.A. non comunichi all'Unione la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente CSA (art. 50).

#### **ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI -**

L'I.A., su base trimestrale, deve fornire all'Unione una relazione indicante i quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) utilizzati per la produzione dei pasti, in relazione agli obiettivi minimi di questo contratto (cfr. art. 14.2 e menù in vigore) e alle disposizioni dei CAM di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020.

#### **ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -**

L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono, inoltre, essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci, etc.).

#### **ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'I.A. e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

#### **ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -**

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti; presso la cucina dell'asilo nido, dovranno essere specifiche procedure per la gestione e lo stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi presenti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.

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

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore (se previsto, biodegradabile e compostabile).

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25/30°C.

#### **ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -**

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

1. laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso CPP, l'I.A. adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la

separazione, previa comunicazione scritta all'Unione, potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.

2. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
3. la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
4. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il CPP, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
5. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il CPP, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
6. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).  
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
8. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.  
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'Unione, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
9. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente CSA (riferimento Art. 14.12), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.
10. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
11. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
12. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
13. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

#### **ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA -**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A.

Presso il CPP:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

#### **ART. 14.10 – COTTURA -**

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il CPP e indicate all'Art. 14.12 "linea refrigerata".
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva (per l'asilo nido, è previsto l'obbligo di esclusivo utilizzo di olio extra vergine di oliva).
- le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.12), deve essere condotta fino al raggiungimento di una adeguata temperatura di sicurezza, stabilita dall'I.A. nel proprio sistema di autocontrollo.
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.

Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno della cottura.

- Tra il termine della cottura dei pasti presso il CPP, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 75 (settantacinque) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

#### **ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -**

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del CPP.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto/alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

#### **ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -**

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura sicurezza, stabilita dall'I.A. nel proprio sistema di autocontrollo. L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.10).

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

#### **ART. 14.13 - CONDIMENTI -**

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, se veicolati, devono essere trasportati al centro refezionale, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto; in tale caso, i condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, mentre è consentita l'aggiunta diretta dei condimenti qualora il servizio avvenga in refettori attigui al CPP (senza alcuna veicolazione dei cibi).

Differenti organizzazioni del servizio, rispetto a quanto sopra descritto, potrebbero influenzare negativamente la qualità organolettica del prodotto finito e pertanto, dovranno essere preventivamente autorizzate, per iscritto, dall'Unione.

- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.  
Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere quotidianamente fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.

Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.

- Ogniquale volta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.A. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

#### **ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -**

La produzione deve garantire il rispetto della "marcia in avanti" e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

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

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle bacinelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere preferibilmente effettuato in strato singolo o al massimo, in doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

#### **ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -**

1. L'Unione si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato, iscritto all'albo), dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ASL competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

2. La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente nella specifica area del CPP, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A..

3. Le diete speciali devono:

- essere realizzate in legume fresco caldo (è ammessa la preparazione in legume refrigerato, ma in questo caso, l'I.A. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso i refettori).

- essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

- riportare l'indicazione specifica del destinatario.

- essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato (o coperchio con dispositivo di aggancio a pressione) e contenute in singoli contenitori isotermici (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l'identificazione del pasto).

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile; sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti e non si sia in presenza di dieta sanitaria.

- essere assemblate (se necessario, per motivi di ultimazione ricetta) presso il plesso e qualora necessario, somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard),

- qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione, mettendo a disposizione dell'utente anche posate e bicchieri dedicati.

4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.

La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.



L'I.A. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- ✓ diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana).
- ✓ diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.16.

#### **ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -**

L'I.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "dieta in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "dieta in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato (o coperchio con dispositivo di aggancio a pressione), contenuti in singoli contenitori isotermitici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di cinque giorni, sono costituite da:

##### primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

##### secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

##### contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

##### frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

#### **ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, *PACKED LUNCH* -**

L'Unione si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A., ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* ("pranzo al sacco") con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

##### Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri,
  - tovagliolo di carta.
  - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).
- Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pane (singolo panino)                                                     | 50-60 g   |
| Pizza pomodoro e mozzarella                                               | 110-120 g |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.) | 40/50 g   |
| Affettati magri                                                           | 40/50g    |

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta biologico, in tetrabrick da ml 200, provvisto di cannuccia per il consumo.

Nei *packed lunch* dovrà essere assicurata la fornitura di prodotti alternativi per i soggetti a dieta speciale, sia sanitaria che etico-religiosa.

In accordo al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement i materiali di consumo in carta e le eventuali stoviglie monouso dovranno rispettare i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva (stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432).

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto standard.



#### **ART. 14.18 – RICICLO -**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.12.

#### **ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -**

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il CPP e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della “Legge del Buon Samaritano” (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

In particolare, l'I.A. deve adottare un progetto in linea con la *ratio* delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.A. adatta il progetto presentato in sede di gara in accordo con l'UNIONE assicurando che:

- le eccedenze di cibo *non servito* siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..
- le eccedenze di cibo *servito* siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita **comunicazione quadrimestrale** da parte dell'I.A. al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ove nominato secondo quanto indicato al successivo art. 14.20.

#### **ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI -**

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

L'I.A., in un **rapporto quadrimestrale** da inviare telematicamente al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ove nominato, riporta:

- i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
- le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

L'I.A., inoltre, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, comunica all'Unione il nominativo del *Responsabile della Qualità* incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

#### **ART. 14.21 – RIFIUTI -**

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.A..

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Unione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del D.M. 10/03/2020 “Prevenzione e gestione dei rifiuti”.

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.A. qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

#### **ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION**

L'I.A. è tenuta ad effettuare durante tutta la durata del contratto la rilevazione del gradimento del servizio di refezione scolastica e asilo nido, secondo le modalità offerte in fase di gara.

Sono oggetto di monitoraggio e controllo la qualità percepita dagli utenti diretti (consumatori dei pasti) e indiretti (le famiglie). I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP.

Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica all'Unione e all'utenza degli esiti della rilevazione, nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento.

Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario all'anno.

Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare in itinere le risoluzioni più adeguate. L'I.A. è tenuta a collaborare con l'UNIONE per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

#### **ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -**

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermici da utilizzare devono essere completamente riciclabili, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso ed in ogni caso, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo e con interno liscio e nel caso di multirazione, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.), l'indicazione del turno di consegna (es. 1° turno, 2° turno) nel caso di doppio turno, e la destinazione; qualora richiesto dall'Unione o ritenuto necessario dall'I.A., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermici, nella specifica area di confezionamento del CPP, saranno collocate le bacinelle Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane fresco deve essere confezionato (qualora richiesto dall'Unione, anche in confezione singola microforata, senza maggiorazione di prezzo) in sacchi di carta ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di sacchi in materiale plastico e di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

#### **ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -**

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto, qualora impiegati per la veicolazione dei pasti, devono essere:

1. a basso impatto ambientale, quali:

- ✓ veicoli elettrici,
- ✓ veicoli ibridi,
- ✓ veicoli a idrogeno

- ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

1. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.
2. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

- I pasti, dal CPP, verranno trasportati dal personale dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 75 (settantacinque) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionale delle varie preparazioni alimentari.
- I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario annualmente stabilito (si veda anche Rif. Art. 5) e agli eventuali turni previsti per la somministrazione.
- Per ogni refettorio l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

#### **ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -**

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici (o in aula).

L'I.A. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini dell'Asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia e qualora richiesto dall'Unione, dei bambini della prime due classi della Scuola Primaria e deve pertanto provvedere,

- per i primi (*bambini dell'Asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia*),
  - . a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e garantire (solo per scuola dell'Infanzia) l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua delle caraffe.
  - . al termine del pranzo, a sbucciare e porzionare la frutta nei minuti antecedenti la distribuzione e se richiesto, a preparare spremute di agrumi (spremiagrumi fornito dall'I.A.),
- per i secondi (*bambini delle prime due classi della Scuola Primaria*),
  - . a sbucciare e porzionare la frutta nei minuti immediatamente antecedenti la distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso.
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti);
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili, inoltre, dovranno essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza e la somministrazione dell'intera porzione in unica presa.
7. all'arrivo dei pasti
  - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
  - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

| Alimenti            |                      | Temperature di riferimento | Tolleranza |
|---------------------|----------------------|----------------------------|------------|
| da consumare caldi  |                      | ≥65°C                      | 60°C       |
| da consumare freddi | Salumi/carni         | ≤10°C                      | 11°C       |
|                     | Formaggi e latticini | ≤10°C                      | 11°C       |
|                     | Verdure crude        | ≤15°C                      | //         |

|  |                                                             |       |      |
|--|-------------------------------------------------------------|-------|------|
|  | Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili | ≤10°C | 11°C |
|--|-------------------------------------------------------------|-------|------|

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.  
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrostito, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale con pasto standard, le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte dell'Unione);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte dell'Unione);
16. la frutta lavata, per gli utenti della Scuola Primaria, potrà essere posta direttamente in tavola o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
17. il pane deve essere preferibilmente servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

Si specifica, inoltre che l'I.A. dovrà provvedere alla:

- fornitura di posate in acciaio inossidabile, bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, (eventuali) vassoi, caraffe in plastica dura da 1,5 litri/2 litri, munite di coperchio, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli.
- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri refezionali in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzionamento; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,

#### **ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -**

Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, l'I.A. è tenuta ad affiggere lo stesso documento, in copia cartacea, all'interno dell'edificio scolastico e a pubblicarlo *on-line* sul sito dell'Istituto scolastico o dell'Unione, dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Presso i centri refezionali e l'asilo nido dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,

- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.A. si impegna, inoltre,

- nel periodo settembre-dicembre di ogni anno scolastico, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti o con la Commissione mensa, per
  - la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020;
  - veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
  - incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.

Successivamente a tale periodo l'I.A., a richiesta dell'Unione, dovrà partecipare agli incontri organizzati con la rappresentanza della Commissione Mensa (qualora istituita) e dell'Istituzione Scolastica, per la valutazione del servizio erogato.

Ulteriori iniziative di comunicazione con l'utenza potranno essere valutate in sede di offerta.

Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dall'Unione.

L'Unione mantiene la titolarità della Commissione Mensa (qualora istituita).

## **ART. 19 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO BUONI PASTO**

- 1) Attualmente il servizio viene gestito con buoni pasto cartacei. Per il presente contratto, l'I.A. sarà tenuta ad offrire la fornitura, a cura e spese dell'I.A., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione e pagamento buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica (l'Unione si riserva di chiedere all'I.A. in fase di svolgimento del contratto, di estendere il sistema di gestione anche all'utenza dell'asilo nido e per gli altri servizi descritti, senza alcun aggravio di costi).

Il sistema offerto dovrà comunque:

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti ed il pagamento secondo tariffe differenziate (stabilite dall'Unione);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.A., presso ciascun centro refezionale o mediante altro sistema che non coinvolga o riduca al minimo l'intervento di personale dell'Unione e/o del personale scolastico;
- permettere il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione mediante ricariche effettuabili online e tramite *app*, con la possibilità di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico,
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dall'Unione.
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.A.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso dell'Unione.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.A.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con l'Unione.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dall'I.A., senza oneri aggiuntivi per l'Unione.

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.A. potrà mantenere o modificare l'attuale sistema "cartaceo" in uso ed in ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito all'Unione un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione dell'attuale sistema di gestione delle prenotazioni e pagamento buoni pasto, con l'introduzione di software e hardware e relativi canoni di manutenzione e di assistenza, saranno a totale carico dell'I.A..



Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.A. stesso, delle eventuali nuove modalità di applicazione.

Al termine dell'appalto l'I.A., dovrà trasferire al Unione e senza alcun onere aggiuntivo per lo stesso, la piena proprietà delle eventuali banche dati utilizzate dal sistema.

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.A. stessa, circa le nuove modalità di applicazione che dovranno andare a regime secondo le tempistiche concordate con l'Unione e comunque non oltre l'avvio dell'a.s. 2023/2024. Nelle more dell'avvio del nuovo sistema informatizzato si procederà con l'attuale gestione.

- 2) Per ciò che attiene alla prenotazione del servizio presso l'Asilo Nido e per la restante utenza descritta nel CSA (qualora, per questi ultimi utenti, i servizi vengano attivati), l'Unione si farà carico di comunicare all'I.A., giornalmente, entro le ore 9.30, il numero dei pasti da produrre.

## **ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –**

L'I.A. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

## **ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -**

L'Unione, il Tecnologo Alimentare eventualmente incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.A. e nei refettori ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.A. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.A.

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa (qualora istituita nel corso dell'appalto) previo assenso da parte dell'Unione. Sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del mancato rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione mensa (qualora istituita) di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della I.A..

L'I.A. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal CSA attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente o anche solo su n. 1 porzione, qualora si tratti di dieta speciale); è compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

## **ART. 22 - FORNITURE -**

L'I.A. ha l'obbligo di fornire e/o di integrare, se già presenti ed idonee all'uso, per tutti i servizi di ristorazione con somministrazione in capo alla stessa ditta,

- posate in acciaio inox,
- brocche con coperchio per la distribuzione dell'acqua microfiltrata (in ogni caso di capacità non superiore a 2 litri, preferibilmente da 1,5 litri – è previsto il posizionamento in tavola di una brocca ogni 5 utenti),
- bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati,
- piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca,
- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM;
- tovagliette monoposto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e/o su specifica richiesta dell'Unione) e tovaglioli monouso in carta tessuto. Tali prodotti devono essere:
  - . in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.
  - . privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

oltre all'eventuale integrazione / sostituzione delle stoviglie esistenti, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.A..

Il materiale dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente. Tali integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà dell'U al termine dell'appalto.



La gestione dell'acqua microfiltrata (erogazione di acqua naturale refrigerata e a temperatura ambiente) e la fornitura, installazione e manutenzione dei relativi dispenser e sistemi filtranti, presso i refettori scolastici e l'asilo nido, è a totale carico dell'I.A..

#### **ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -**

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento allo specifico Capitolato Speciale e in particolare all'Allegato n. 3 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali e s.m.i.;
- *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*, Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017.

#### **ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -**

L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata all'Unione. Qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta all'Unione.

**Campionatura rappresentativa del pasto:** presso il CPP dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

**Campionatura dell'acqua microfiltrata distribuita all'utenza:** presso ciascun refettorio scolastico e anche presso la cucina *office* dell'asilo nido, l'I.A. dovrà provvedere ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete e di quella microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico e dovrà prontamente trasmetterne gli esiti all'Unione. **L'I.A. è obbligata ad effettuare, oltre alle analisi di cui sopra, le ulteriori analisi offerte in fase di gara.**

## **TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature**

### **ART. 25 - CONSEGNA ALLA DITTA DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI -**

Per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, l'Unione conferisce in uso all'I.A.:

- il Centro di Produzione Pasti (CPP) sito presso la Scuola Primaria in Castelnuovo Scriva, Via Flavio Torti,
- la cucina *office*, gli spogliatoi e i servizi igienici (per il personale di servizio) presso l'asilo nido e i centri refezionali/il CPP,

con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti (tutte quelle pertinenti ai locali citati), nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.A. ha dichiarato di ben conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo contrattuale, l'I.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Unione.

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura dell'I.A.; le attrezzature e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà all'Unione al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Per ciò che attiene alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente CSA.

In qualunque momento, su richiesta dell'Unione e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procederanno alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per l'I.A. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Unione in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.A. dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Si specifica che l'I.A., in tema di **consumi energetici**, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.

Sono a carico dell'I.A. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente. L'Unione fornirà le planimetrie riferite agli spazi occupati per tale servizio ed eventuali altre documentazioni di propria competenza.

### **ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -**

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

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà dell'Unione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'I.A..

### **ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.A. -**

1. Sono a carico dell'I.A. gli oneri connessi alle:

- manutenzioni ordinarie, così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 ("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"), nonché
  - degli impianti fissi, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del CPP.
  - delle strutture di servizio (si intendono i centri refezionali ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti) e degli impianti tecnologici interessati dalle attività della appalto.
- manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del CPP.

Tutti i restanti interventi di manutenzione straordinaria sono di competenza dell'Unione. Essi comprendono anche gli interventi di adeguamento funzionale e normativo degli edifici, dei suoi impianti fissi e delle sue pertinenze, nonché dei locali cucina, mensa e loro pertinenze messi progressivamente a disposizione, per mantenerne e aggiornarne i requisiti di sicurezza e di agibilità. L'esecuzione di detti interventi avverrà su esplicita segnalazione dell'I.A. all'Unione, la quale provvederà di norma in tempi concordati tra le parti, salvo i casi nei quali sia necessario intervenire con tempestività e con assoluta priorità, essendo essi indispensabili per il rispetto della sicurezza, dell'igiene e salubrità degli ambienti,

di specifiche normative riguardanti il Centri di Produzione Pasti, i locali mensa e/o delle buone pratiche connesse ai processi e alle funzioni che si svolgono presso tutti i locali in uso e messi a disposizione. In relazione a quanto sopra indicato, l'Unione, in occasione della segnalazione e della richiesta di intervento, potrà eseguire direttamente gli interventi necessari, o potrà proporre di assegnare i lavori all'I.A., con la collaborazione di qualificati soggetti terzi, previa presentazione di dettagliato preventivo di spesa con adeguate esplicitazioni delle modalità e tempi di realizzazione degli interventi stessi e delle finalità prestazionali da conseguire.

2. Sono inoltre a carico dell'I.A., presso i centri refezionali, ove lo stesso effettua la somministrazione:

- le manutenzioni ordinarie degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio;
- la sostituzione delle lavastoviglie, dei banchi/carrelli termici presenti e dei dispenser di acqua microfiltrata, qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili.

Oltre a ciò, all'I.A. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

3. Gli interventi di manutenzione di spettanza dell'I.A. devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.A. in sede di offerta sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al CPP.

Una copia di detto Piano dovrà sempre essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta dell'Unione e/o di suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture.

4. L'Unione e/o di suoi incaricati si riservano, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.A. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dell'Unione.

5. L'I.A. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.

6. L'I.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

7. Alla fine dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Unione, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.A. alla presenza dei rappresentanti dell'Unione. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto, un dettagliato inventario di tutte le attrezzature che resteranno di proprietà dell'Unione, con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.A..

#### **ART. 28 - ACCESSI -**

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Unione, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dall'Unione.

### **TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, Pest management**

#### **ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -**

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il CPP e presso i Centri Refezionali/aule; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali/aule ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli (pre-post distribuzione) e delle sedie;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;

- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- riordino degli spazi ove le merende vengono consumate,
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.A., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'Unione in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'Unione anche tramite proprio incaricato.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- \* il nome della sostanza o del preparato;
- \* il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- \* frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- \* consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di tutte le aree di servizio di competenza, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dall'Unione.

#### **ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - PEST MANAGEMENT -**

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.A. deve, predisporre un piano di difesa dalle specie nocive, effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del CPP, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.  
. N. 4 interventi/anno scolastico.
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale (refettori) e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.  
. N. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

I servizi di Pest management per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari, dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

## **TITOLO V - Personale**

#### **ART. 30 - PERSONALE –**

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del CPP e della cucina *office* dell'asilo nido, sarà svolto da personale dell'I.A. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

- La responsabilità, la direzione del servizio e i rapporti con l'Unione saranno affidati ad un Direttore Tecnico del Servizio, nominato dall'I.A., con un'esperienza, in pari profilo

- almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio.
- almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio.
- almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata dell'appalto, deve mantenere un contatto continuo con l'Unione, nei confronti della quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.A.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dall'Unione.

Per tale figura, che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione/distribuzione pasti, viene richiesta una presenza minima in loco di almeno 1 gg. a settimana e una reperibilità di 5 gg. a settimana.

- Al fine di garantire una corretta ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle diete speciali, l'I.A. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il CPP e/o i centri refezionali, di un/una **dietista** in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o biologo nutrizionista), almeno una volta al mese ed in ogni caso, secondo necessità di servizio.
- Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il CPP devono essere affidati a **cuochi** i cui nominativi devono essere comunicati all'Unione prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.
- L'I.A. dovrà prevedere, inoltre, un **Responsabile della Qualità** per gli adempimenti previsti all'art. 14.20 del presente CSA.

L'I.A. trasmetterà all'Unione i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite. L'Unione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale in servizio dell'I.A. a proprio insindacabile giudizio, qualora valutato non idoneo.

#### **ART. 31 - ORGANICO –**

L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.A. Il rapporto di produzione presentato in sede di offerta dall'I.A. non può essere diminuito senza autorizzazione dell'Unione.

Per ogni centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti, pari ad un rapporto di

- **1 : 40** (un addetto ogni 40 utenti), nell'Asilo Nido, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
- **1 : 30** (un addetto ogni 30 utenti), nella scuola dell'Infanzia, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
- **1 : 40** (un addetto ogni 40 utenti), nella scuola Primaria, nella scuola Secondaria di 1° Grado e nel Centro Estivo (qualora questi due ultimi servizi vengano attivati) con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Una ASM, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con l'Unione, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi dei servizi.

Ogni anno, dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica, i nominativi di tutto il personale (CPP + asilo nido + refettori) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente all'Unione.

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.



L'I.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare all'Unione e a terzi.

L'I.A. si obbliga a sollevare l'Unione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.A. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

#### **ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -**

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, al presente appalto si applica la disciplina dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché alle Linee Guida n. 13 di ANAC. In effetti, nonostante l'incidenza del costo della manodopera non risulta essere superiore, nel caso di specie, al 50% del valore del contratto, la totale degli interessi pubblici connessa alla stabilità occupazionale in un momento storico caratterizzato da notevoli difficoltà sotto il profilo economico merita di essere considerata un fattore rilevante.

L'I.A. sarà quindi tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice.

Restano in ogni caso ferme eventuali previsioni ed obblighi contenuti nei contratti collettivi applicabili.

L'elenco del personale dell'operatore economico uscente di cui al comma precedente è allegato parte integrante della documentazione di progetto.

#### **ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica, inoltre, che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.
- il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare *piercing*, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.
- qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.A. di dotare il proprio personale addetto alla produzione/distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche/FFP2 monouso, gel disinfettante e simili, visiere trasparenti) senza oneri aggiuntivi per l'Unione.

L'Unione si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

#### **ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -**

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Deliberazione della Giunta Regionale (Regione Piemonte) 31 luglio 2015, n. 25-1952, relativa alla *"Disciplina del corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande"*, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Unione. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

L'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti ai refettori e al CPP: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche/d'utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti al CCP: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

In sede di offerta tecnica verrà valutato il piano annuale della formazione.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

## **TITOLO VI – Protezione dei dati personali**

### **ART. 35 - PREMESSA –**

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

### **ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –**

I dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente CSA.

### **ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -**

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolari.

### **ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -**

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite *web* o altri mezzi, dovranno essere concordati con l'Unione; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con l'Unione.

### **ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –**

Laddove richiesto dall'Unione, l'I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

### **ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -**

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva dell'Unione e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.A. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento l'Unione ne faccia richiesta.

### **ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -**

Viene fatto esplicito divieto all'I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte dell'Unione.

#### **ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -**

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dall'Unione, dopo averli restituiti all'Unione stessa, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

#### **ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

#### **ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata all'Unione da parte dell'I.A..

### **TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro**

#### **ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.A. deve comunicare all'Unione il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante dell'Unione all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

E' fatto divieto al personale dell'Impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo CSA, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -**

Per quanto di propria competenza l'Unione fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008 come da Allegato DUVRI al presente CSA.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.A., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.A. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.A. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

### **TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.A. e dell' Unione**

#### **ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -**

L'I.A. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'Unione una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che l'Unione è considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Unione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale scolastico e non scolastico, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Unione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di lavori manutentivi ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata all'Unione almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'I.A. dovrà produrre all'Unione quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

#### **ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO -**

Oltre a quanto già indicato nel presente CSA e specificatamente all'art. 1, sono interamente a carico dell'I.A.:

- tutte le spese relative
  - all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, eventuale trasporto e distribuzione dei pasti;
  - al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione;
  - alla raccolta, stoccaggio temporaneo, rimozione e smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il CPP.
  - rete telefonica/ADSL
- gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 27 del presente CSA.

**Si specifica che restano in capo al Comune di Castelnuovo Scrivia le spese relative alle utenze del CPP di:**

- ✓ energia elettrica,
- ✓ acqua,
- ✓ gas metano.

Infine, sono a carico dell'I.A. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto (di cui all'art. 52), ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

#### ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO -

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Il dimensionamento stimato dell'appalto, riferito alle esigenze dell'Unione, è indicato all'art. 5 del presente documento.

**Il costo pasto a base d'asta**, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal CSA risulta pari ad **€ 5,04 (Euro cinque/04)** di cui **€ 0,01 (Euro zero/01)** per oneri di sicurezza da interferenze da non assoggettarsi a ribasso.

**L'importo complessivo stimato dell'appalto**, comprensivo anche della proroga ex art. 106 comma 11 del Codice dei contratti pubblici, è dunque pari ad **Euro 720.720,00 di cui Euro 719.920,00 oltre IVA al 4% ed Euro 800,00 oltre IVA al 22% per oneri della sicurezza.**

L'importo è in ogni caso presunto e indicativo e potrà variare a seconda dell'effettiva attività che verrà svolta dall'aggiudicatario e, in particolare sul numero effettivo pasti forniti.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva (tabelle Provincia di Alessandria), determinato con l'inserimento delle figure professionali coinvolte che seguono, viene stimato nell'44% del valore del servizio.

#### **Elenco del personale attualmente in servizio**

| Mansione                             | Tipo Contratto      | Livello | Gr. occ. % in atto | Ore settimanali in atto | Data prossimo scatto |
|--------------------------------------|---------------------|---------|--------------------|-------------------------|----------------------|
| ADDETTA SERVIZIO MENSA               | Tempo indeterminato | 6S      | 50                 | 20                      | 01/10/2024           |
| ADDETTA SERVIZIO MENSA               | Tempo indeterminato | 6S      | 75                 | 30                      | 01/05/2024           |
| CUOCO CAPO PARTITA E CUOCO DI CUCINA | Tempo indeterminato | 4       | 97,50              | 39                      | 01/05/2024           |

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell'appalto.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

#### ART. 50 - PENALI -

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'I.A. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Unione applicherà le seguenti penalità

##### 1) Standard merceologici.

###### 1.1. € 300 (trecento/00)

Per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di miglioria (quando previsti dal menù).

Penale applicabile solo se la comunicazione viene comunque eseguita nello stesso giorno di somministrazione e qualora la non conformità non sia già stata direttamente rilevata dall'Unione.

###### 1.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

Nel caso di mancato raggiungimento, su base trimestrale, dei quantitativi di fornitura di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.).

###### 1.3. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00)



Nel caso di mancata fornitura della relazione trimestrale relativa ai quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) forniti.

- 1.4. € 300 (trecento/00)  
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.5. € 300 (trecento/00)  
Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CSA o non in lingua italiana.
- 1.6. € 300 (trecento/00)  
Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata

2) *Quantità.*

- 2.1. € 300 (trecento/00)  
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 1000 (mille/00)  
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 400 (quattrocento/00)  
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 300 (trecento/00)  
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 500 (cinquecento/00)  
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. \* € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;  
\* € 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;  
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.  
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio.
- 2.7. € 500 (cinquecento/00)  
Per mancata consegna/utilizzo di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per l'ultimazione delle ricette/il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso l'asilo nido.

3) *Rispetto del menù.*

- 3.1. € 300 (trecento/00)  
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 300 (trecento/00)  
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 300 (trecento/00)  
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 300 (trecento/00)  
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 3.5. € 400 (quattrocento/00)  
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*

- 4.1. € 300 (trecento/00)  
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 300 (trecento/00)  
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 200 (duecento/00)  
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)  
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)  
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)  
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 500 (cinquecento/00)  
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.000 (mille/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

- 4.9. € 500 (cinquecento/00)  
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il CPP e/o i Centri Refezionali e/o degli automezzi e delle attrezzature impiegate per il trasporto/movimentazione pasti.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)  
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)  
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente CSA.
- 4.12. € 300 (trecento/00)  
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente CSA.
- 4.13. € 500 (cinquecento/00)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il CPP ed eventuali aree *office* utilizzate per la produzione dei pasti.
- 4.14. € 500 (cinquecento/00)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 500 (cinquecento/00)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione.
- 4.16. € 800 (ottocento/00)  
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.
- 4.17. € 500 (cinquecento/00)  
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A..
- 4.18. € 1.000 (mille/00)  
Mancata effettuazione di controlli microbiologici, chimici – (piano di analisi)
- 4.19. € 1.000 (mille/00)  
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il CPP e/o i centri refezionali.
- 4.20. € 1.000 (mille/00)  
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Unione della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP e/o i CAM.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 300 (trecento/00)  
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 200 (duecento/00)  
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.000 (mille/00)  
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara.

6) *Personale.*

- 6.1. € 400 (quattrocento/00)  
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo V del presente CSA.
- 6.2. € 1.000 (mille/00)  
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie.*

- 7.1. € 2.000 (duemila/00)  
Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'Unione ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2. € 500 (cinquecento/00)  
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3. da € 200 (duecento/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)  
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Le infrazioni accertate esonerano l'I.A. dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili oggettivamente e direttamente a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

L'Unione si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.A..

Si procede al recupero delle penali da parte dell'Unione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Resta salvo il risarcimento del maggior danno.

L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che l'Unione potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.A.

All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.A. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Unione procederà al recupero delle penali comminate all'I.A. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

#### **ART. 51 - DOMICILIO -**

L'I.A. elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Centro Produzione Pasti (CPP).

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata) all'indirizzo che verrà indicato nel contratto, da intendere quale domicilio digitale dell'I.A..

Qualsiasi comunicazione fatta dall'Unione ai predetti domicili fisico e digitale si considera ricevuta dall'I.A. e per essa al suo legale rappresentante. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

#### **ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -**

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dall'Unione con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, l'Unione porrà a carico dell'I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Unione in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'Unione, dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Unione è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia definitiva garantirà il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'Unione potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia definitiva per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Unione.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Unione potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

L'I.A. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

#### **ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

Considerando la necessità di garantire la qualità del servizio, ad alto impatto sull'utenza scolastica dell'Unione, non è consentito il subappalto delle seguenti prestazioni oggetto del servizio di ristorazione:

- preparazione,
- confezionamento,
- somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto non potrà essere autorizzato.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

In particolare, si segnala che le prestazioni afferenti le analisi dei campioni dei pasti, la predisposizione dei piani di pulizia e *pest management* possono, se ne sussistono i presupposti, rientrare nell'applicazione dell'art. 105, comma 3, lett. c-bis, del Codice

#### **ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -**

Le parti convengono che oltre a quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 1453 del Codice Civile, l'Unione potrà risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A. o altra procedura prevista dal Codice della Crisi di Impresa a carico dell'I.A. che ne preclusa la capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- b) messa in liquidazione dell'I.A.
- c) cessione del contratto d'appalto al di fuori dei casi previsti dall'art. 53 che precede;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A. (salvo deroghe previste)
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto e dagli allegati relativi
- f) casi di infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Unione
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) modifica dei locali e delle reti impiantistiche del CPP, senza preventiva autorizzazione dell'Unione.
- k) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Unione in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- l) interruzione immotivata del servizio salvo cause di forza maggiore previste all'art. 9 che precede;
- m) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza;
- n) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- o) applicazione di penali annue superiore al 10% del totale del contratto.

#### **ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA APPALTO -**

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.A. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti, ai sensi dell'art. 106, comma 7, potranno essere valutate nei seguenti casi:

1. servizi o forniture supplementari (art. 106, comma 1, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016) che si dovessero rendere necessari e previste nel contratto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
  - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
  - b. comporti una consistente duplicazione dei costi.

2. circostanze impreviste e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.A. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.A. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

#### **ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.A. si impegna a comunicare all'Unione i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti.

L'I.A. si impegna a riferire tempestivamente all'Unione ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso in quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

#### **ART. 57 - DANNI -**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.A..

#### **ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TARIFFE -**

L'I.A. praticherà il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal successivo articolo.

I pagamenti saranno effettuati sulla base dei pasti effettivamente consumati.

Entro il decimo giorno successivo al termine di ogni mese, l'I.A. presenterà al Direttore dell'Esecuzione il rendiconto dei pasti erogati nel mese precedente. Il Direttore dell'Esecuzione procederà a verificare la conformità delle prestazioni rese rispetto al contratto per il periodo in questione e della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), attuando gli adempimenti previsti dalla disciplina vigente, dandone comunicazione al RUP.

A seguito di rilascio di dichiarazione di corretta esecuzione del servizio, il RUP emetterà il certificato di pagamento a norma dell'art. 113-bis del D. Lgs. n. 50/2016 e l'I.A. potrà emettere fattura elettronica, secondo quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007.

Per eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'I.A. non potrà opporre eccezione all'Unione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'I.A. potrà sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente CSA.

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte dell'Unione della fattura elettronica. L'eventuale ritardo nei pagamenti per cause di forza maggiore non



potrà dare titolo all'aggiudicataria per la richiesta di interessi di mora. Fuori da tale caso, si applica il D. Lgs. n. 231/2002.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5-bis, del D. Lgs. n. 50/2016, su ogni versamento verrà effettuata una trattenuta dello 0,50% che sarà svincolato all'I.A. soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Unione del certificato di verifica di conformità a conclusione di ogni anno scolastico, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'I.A. per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'art. 50 del CSA, fino all'emissione del relativo provvedimento.

#### **ART. 59 - REVISIONE PREZZI -**

La revisione dei prezzi è regolamentata dal D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, art. 29, primo periodo, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 e dal presente articolo del CSA.

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.A. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo i primi 18 mesi di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2024, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni.

L'I.A., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere all'Unione l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. L'I.A. può sottoporre all'Unione una sola richiesta di revisione per ciascuna annualità di servizio.

L'adeguamento ISTAT si applica anche alle *royalties* di cui al successivo Art. 60 del CSA.

#### **ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE (ROYALTY)**

L'I.A., previa autorizzazione dell'Unione espressa mediante provvedimento del RUP, potrà produrre presso il CPP pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibilmente con la capacità produttiva del CPP. In questo caso, l'I.A. sarà tenuta a versare all'Unione, a fronte di ciascun pasto eventualmente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una *royalty* pari al 10,00% (dieci/00 per cento) dell'importo di vendita ed in ogni caso, per la vendita di pasti "crudi" o di una sola portata, come ad esempio, solo primo piatto o solo secondo piatto o solo contorno, non inferiore a Euro 0,18 (Euro zervirgoladiciotto).

Mensilmente l'I.A. sarà tenuta a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta all'Unione.

Resta inteso che l'Unione deve essere costantemente aggiornata circa il numero di pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente CSA.

Le somme dovute saranno fatturate dall'Unione previa verifica della regolarità dei conteggi presentati.

Alle somme di cui al presente articolo, si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente CSA.

L'I.A. deve garantire, pena la risoluzione del contratto, il servizio di cui all'Art. 1, prioritariamente all'utenza dell'Unione, rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

#### **ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -**

L'Unione verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il RUP, attraverso apposito Direttore dell'Esecuzione ai sensi dell'art. 111 del Codice dei contratti pubblici.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il Direttore dell'Esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

#### **ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -**

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

#### **ART. 63 – R.U.P.**

Ai sensi dell'art. 31 del Codice e delle Linee Guida Anac n. 3, il R.U.P. per il presente appalto è individuato nella persona della Dott.ssa M. Maddalena Caruzzo.

#### **ART. 64 – NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente CSA, si farà riferimento alle norme del Codice Civile ed a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.

20 Ottobre 2022

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO/RUP  
Dott.ssa M. Maddalena Caruzzo



## **UNIONE *della* BASSA VALLE SCRIVIA**

**CASTELNUOVO SCRIVIA – GUAZZORA - ALZANO SCRIVIA**  
**Provincia di Alessandria**

### **ALLEGATO N. 1**

#### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

*ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020)*

#### **QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME**

## INDICE

|                                                                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| INDICAZIONI GENERALI.....                                                                                                              | 4        |
| ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:.....                                                                                                      | 4        |
| <b>UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI<br/>DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020.....</b> | <b>6</b> |
| RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI.....                                                                          | 7        |
| <b>CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....</b>                                                                                  | <b>9</b> |
| PANE GRATTUGIATO .....                                                                                                                 | 10       |
| CROSTINI DI PANE .....                                                                                                                 | 10       |
| PAN CARRE' .....                                                                                                                       | 10       |
| PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA.....                                                                           | 10       |
| PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale) .....                                                | 10       |
| PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale) .....                                                 | 10       |
| FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale).....                                          | 10       |
| CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI.....                                                                 | 10       |
| BISCOTTI .....                                                                                                                         | 11       |
| PANDORO, PANETTONE E COLOMBA .....                                                                                                     | 11       |
| CHIACCHERE .....                                                                                                                       | 11       |
| ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO .....                                                                      | 11       |
| FARINA BIANCA .....                                                                                                                    | 11       |
| FARINA DI MAIS .....                                                                                                                   | 11       |
| MAIS IN CHICCHI .....                                                                                                                  | 11       |
| SEMOLINO .....                                                                                                                         | 12       |
| FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO.....                                                                               | 12       |
| PASTA .....                                                                                                                            | 12       |
| RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE .....                                                                                               | 12       |
| SFOGLIA PER LASAGNE.....                                                                                                               | 12       |
| PASTA SFOGLIA SURGELATA .....                                                                                                          | 13       |
| GNOCCHI DI PATATE .....                                                                                                                | 13       |
| GNOCCHI DI SEMOLINO .....                                                                                                              | 13       |
| COUS-COUS PRECOTTO.....                                                                                                                | 13       |
| RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE) .....                                                                           | 13       |
| ORZO PERLATO.....                                                                                                                      | 13       |
| FARRO DECORTICATO .....                                                                                                                | 14       |
| MIGLIO DECORTICATO .....                                                                                                               | 14       |
| PINOLI .....                                                                                                                           | 14       |
| LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE).....                                                                   | 14       |
| OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE).....                                                     | 14       |
| OLIO DI OLIVA .....                                                                                                                    | 14       |
| OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA.....                                                                                        | 15       |
| ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE .....                                                                                          | 15       |
| ACETO BIANCO.....                                                                                                                      | 15       |
| ACETO MELE.....                                                                                                                        | 15       |
| ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.....                                                                                                     | 15       |
| SALE FINO E GROSSO .....                                                                                                               | 15       |
| ZUCCHERO .....                                                                                                                         | 15       |
| ZAFFERANO .....                                                                                                                        | 15       |
| SPEZIE ED AROMI .....                                                                                                                  | 15       |
| PESTO ALLA GENOVESE.....                                                                                                               | 15       |
| CARNI BOVINE .....                                                                                                                     | 16       |
| CARNI SUINE.....                                                                                                                       | 16       |
| CARNI AVICUNICOLE .....                                                                                                                | 17       |
| CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO.....                                                                                               | 17       |
| SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO .....                                                                                                | 17       |
| PROSCIUTTO COTTO .....                                                                                                                 | 17       |
| PROSCIUTTO CRUDO DOP .....                                                                                                             | 17       |
| BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP .....                                                                                                    | 17       |
| SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE).....                                                                                                    | 18       |
| AFFETTATO DI TACCHINO .....                                                                                                            | 18       |
| PANCETTA TESA/PANCETTA COPPATA.....                                                                                                    | 18       |

|                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| SPECK ALTO ADIGE IGP .....                                                                         | 18        |
| ALTRI SALUMI .....                                                                                 | 18        |
| LIEVITO PER DOLCI E PIZZE .....                                                                    | 18        |
| PRODOTTI ITTICI .....                                                                              | 18        |
| BASTONCINI DI: .....                                                                               | 19        |
| □ FILETTI DI MERLUZZO .....                                                                        | 19        |
| □ SALMONE .....                                                                                    | 20        |
| □ TOTANO .....                                                                                     | 20        |
| TONNO ALL'OLIO DI OLIVA/EXTRA VERGINE DI OLIVA/AL NATURALE .....                                   | 20        |
| LATTE E DERIVATI.....                                                                              | 20        |
| LATTE FRESCO INTERO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE).....             | 20        |
| LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)..... | 20        |
| ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO.....                                                                   | 21        |
| LATTI NON VACCINI .....                                                                            | 21        |
| YOGURT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE) .....                         | 21        |
| YOGURT DI SOIA .....                                                                               | 21        |
| BURRO .....                                                                                        | 21        |
| BUDINO .....                                                                                       | 21        |
| BUDINO DI RISO .....                                                                               | 21        |
| DESSERT .....                                                                                      | 21        |
| FORMAGGI .....                                                                                     | 21        |
| GELATO .....                                                                                       | 23        |
| CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale) .....                              | 23        |
| OVETTI DI CIOCCOLATO .....                                                                         | 23        |
| CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI.....                                                            | 23        |
| UOVA FRESCHE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO) .....                               | 23        |
| UOVA FRESCHE PASTORIZZATE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO) .....                  | 23        |
| VERDURA FRESCA.....                                                                                | 25        |
| VERDURE SURGELATE .....                                                                            | 27        |
| FRUTTA FRESCA .....                                                                                | 28        |
| PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA.....                                                               | 29        |
| FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO .....                                               | 29        |
| SUCCHI DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO) .....                           | 29        |
| CONFETTURA DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO).....                        | 29        |
| THE/CAMOMILLA E TISANE .....                                                                       | 30        |
| MIELE .....                                                                                        | 30        |
| POMODORI PELATI .....                                                                              | 30        |
| PASSATA DI POMODORO .....                                                                          | 30        |
| ACQUA MINERALE.....                                                                                | 31        |
| VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO .....                                                     | 31        |
| PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA .....                                                   | 31        |
| <b>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI .....</b>                 | <b>33</b> |



## INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti per le utenze specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

- L'I.A. deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato o aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte dell'I.A. e successiva autorizzazione scritta da parte dell'Unione.

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare, a giudizio dell'Unione, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.

- Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'I.A. adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta all'Unione, potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
- Per ciò che attiene la prevenzione e gestione dei rifiuti, in riferimento ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020, l'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili, o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da contorno, etc.) e le monoporzioni ove altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche di servizio.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi nazionali e comunitarie in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

## ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- ortofrutta di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- "carne ricomposta", prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.;
- carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica);
- prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati o conservati, NON aventi origine FAO 37 o FAO 27 e/o non rispettosi della taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006 e/o appartenenti alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura;
- "pesce ricomposto", prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.;
- salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
  - hamburger e polpette,
  - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
  - carni precotte,
  - fiocchi di patate,
  - patate già addizionate di oli/grassi;
- (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- fave o loro derivati;
- olio di palma
  - *non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.*
- strutto;

- formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
- zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro).

### **Specificità merceologiche oggetto della fornitura:**

**Prodotti convenzionali:** categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



**Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.



Prodotti ottenuti con tecniche di **produzione integrata**, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (**SQNPI**): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono

utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



**Denominazione di origine protetta (DOP):** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal

marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



**Indicazione geografica protetta (IGP):** è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.

1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



Per **Specialità Tradizionale Garantita**, o più semplicemente **STG**, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.

**Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).** Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

**Prodotti del commercio equo e solidale (COMES)**: si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per **Prodotti a filiera tracciata e/o certificata**: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

Per **prodotto proveniente da pesca sostenibile** si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (*Marine Steward Ship Council*) o equivalenti.

Per **prodotti a filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro il *km 0* (o *km utile*, nel caso di piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0).

Per "**km 0**" (o nel caso dei piccoli comuni "**chilometro utile**") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150km e nel caso dei piccoli comuni 70 km.

L'I.A. si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al CSA.

L'I.A., qualora richiesto dall'Unione, dovrà fornire tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

#### **UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020**

L'I.A., per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adeguа il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

Di seguito, si riporta l'elenco e le percentuali minime egli alimenti biologici o altrimenti qualificati da garantire:

- a) **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso.  
Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.  
Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- b) **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- c) **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura

facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- d) **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) **carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: allevamento senza antibiotici, allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- f) **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- g) **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- h) **Latte e yogurt**: biologico.
- i) **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. Per l'eventuale utilizzo di olio di oliva si veda quanto successivamente descritto.
- j) **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- k) **Succhi di frutta o nettari di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- l) **Acqua**: potabile e microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dalla Stazione Appaltante o introdotti a titolo di miglioria dall'I.A., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L'I.A. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato degli stessi.

Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, l'Unione si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi contrattuali.

#### **RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI**

L'I.A. si fa garante che tutti gli OSA (operatori del settore agro-alimentare) adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi

di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i.. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

### **DATA DI SCADENZA E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE**

Il Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone che i prodotti in commercio abbiano l'indicazione in etichetta del "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con l'acronimo TMC) o della "data di scadenza" così definiti:

- "Termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- "Data di scadenza": nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Sulla base di quanto sopra indicato è possibile calcolare la vita residua, nota anche con il termine "shelf life".

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua (salvo indicazioni più restrittive riportate nelle successive schede merceologiche):

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "TMC – data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} * 100$$

L'A.C. ha facoltà di richiedere il calcolo al fornire della vita residua di determinati prodotti alimentari su cui non ci sono obblighi di legge inerenti alla data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza.

Per i prodotti alimentari a elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza.

### **REQUISITI QUALITATIVI**

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625 per ciò che attiene i controlli ufficiali.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05.

Gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea e all'esportazione presso Paesi terzi, sono regolamentati dal Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 9 aprile 2009, n. 82 – Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se

conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1831/2003 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare:

- le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

### **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **PANE (prodotto da panificio/panifici artigianale/i)**

Si richiede la fornitura di "pane fresco", così come definito dal Decreto 1.10.2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (*è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Di tipo comune (potrà essere prevista la fornitura di pane di tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A.) e qualora richiesto o previsto dal menù, **almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale**.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

All'analisi sensoriale 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.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

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

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica dell'Unione, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.



La consegna del pane presso il centro cottura e/o nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

#### **PANE GRATTUGIATO**

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori a 5 (cinque) kg.  
Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%.

#### **CROSTINI DI PANE**

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

#### **PAN CARRE'**

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

#### **PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA**

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

#### **PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)**

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

#### **PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)**

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

#### **FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)**

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

#### **CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI**

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

## **BISCOTTI**

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.

Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

## **PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)**

Devono avere le caratteristiche e le composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan,...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

## **CHIACCHIERE**

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

## **ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO**

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto.  
I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

## **FARINA BIANCA**

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

## **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 alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

## **MAIS IN CHICCHI**

I richiede la fornitura di prodotto surgelato.

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

L'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate

per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

### **SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

### **FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO**

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n.181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

### **PASTA**

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere fornite nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro
  - pasta integrale (vari formati)
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti,
  - pasta 100% farine di legumi.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelate, dovranno essere in confezioni originali, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

### **RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
  - esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **SFOGLIA PER LASAGNE**

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

## **PASTA SFOGLIA SURGELATA**

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci.

Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

## **GNOCCHI DI PATATE**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate o il 70% di fiocchi di patate reidratate (purea) e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

## **GNOCCHI DI SEMOLINO**

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi (coloranti e conservanti), preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

## **COUS-COUS PRECOTTO**

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

## **RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)**

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

L'utilizzo di riso *Thaibonnet* e *Lungo B* è permesso per la sola preparazione di insalate di riso/riso all'inglese.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

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

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

## **ORZO PERLATO**

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà

avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.  
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

#### **FARRO DECORTICATO**

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.  
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

#### **MIGLIO DECORTICATO**

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.  
La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.  
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

#### **PINOLI (IN CONFEZIONI DA G 100)**

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei.  
Assenza di insorgenza di muffe e marciumi.  
Origine nazionale o comunitaria.

#### **LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)**

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).  
Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.  
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

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

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza. Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g/100 g.

Il prodotto deve essere consegnato nei centri refezionali, in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt. Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

Presso l'asilo nido è consentito unicamente l'utilizzo di olio di oliva extra vergine.

#### **OLIO DI OLIVA**

Da utilizzare esclusivamente per le cotture, eventualmente in sostituzione dell'olio extra vergine di oliva.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg. UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Al momento della consegna/utilizzo la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

### **OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA**

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

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

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

### **ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE**

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

### **ACETO BIANCO**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

### **ACETO MELE**

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

### **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Realizzato secondo disciplinare di produzione, potrà eventualmente contenere una minima parte di caramello (massimo 2%) per la stabilizzazione colorimetrica; la presenza di caramello dovrà essere indicata in etichetta.

Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto confezionato secondo la normativa vigente.

### **SALE FINO E GROSSO**

Dovrà essere fornito iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

### **ZUCCHERO**

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

### **ZAFFERANO**

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

### **SPEZIE ED AROMI**

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

### **PESTO ALLA GENOVESE**

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano/Grana Padano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione dell'A.C., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancimento. Deve essere fornito in quantitativi tali da soddisfare esigenze di



consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

## CARNI

### CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate (non congelate né scongelate), confezionate sottovuoto, ricavate da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni delle migliori qualità, provenienti da carcasse di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi (Vitellone – Bovino Adulto), dovranno essere in ottimo stato di conservazione e dovranno avere buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

I tagli

- devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE;
- devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

| PREPARAZIONI                                                                                                                            | TAGLI                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Polpette                                                                                                                                | Reale, spalla                                     |
| Hamburger                                                                                                                               | Reale, spalla                                     |
| Carne macinata<br><i>- I pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.</i> | biancostato, reale, spalla, punta di petto        |
| Bistecche                                                                                                                               | Scamone, controfiletto/fesa, girello              |
| Ossibuchi                                                                                                                               | Geretto                                           |
| Spezzatino                                                                                                                              | Reale, spalla                                     |
| Brasato                                                                                                                                 | Sottofesa                                         |
| Cotolette                                                                                                                               | Noce, petto                                       |
| Scaloppe                                                                                                                                | Noce, Scamone/fesa, fesa                          |
| Bollito                                                                                                                                 | Cappello del prete, Reale                         |
| Arrosti                                                                                                                                 | Reale, noce, fesone, punta, fesa, coscia, girello |
| Roast beef                                                                                                                              | Controfiletto                                     |

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (*bag drip*) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

### CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

### **CARNI AVICUNICOLE**

Le carni devono provenire da allevamenti italiani. A richiesta dell'A.C. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. Saranno richiesti:

- fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiutati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

### **CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO**

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

### **SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO**

#### **PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità**

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine.

E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

#### **PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)**

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

#### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

### **SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE)**

Prodotta in budello naturale, di aspetto esterno cilindrico, dovrà essere principalmente costituita da carne (preferibilmente spalla e coppa) e grasso suino e dovrà presentare colorazione esterna rosa e consistenza compatta. La legatura dovrà essere realizzata con spago.

L'aspetto interno dovrà presentare carni magre macinate grossolanamente, di colore rosso rubino e grasso di colore bianco.

L'odore dovrà essere tipico del prodotto, leggermente speziato, sapore delicato, non salato, non maro.

Dovrà essere previsto il consumo esclusivamente previa cottura.

TMC minimo 30 giorni, confezionata in ATP o in sottovuoto.

### **AFFETTATO DI TACCHINO**

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- conservante: nitrito di sodio

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

### **PANCETTA TESA/PANCETTA COPPATA**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

### **SPECK ALTO ADIGE IGP**

Ottenuto dalla coscia del suino sottoposta ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale.

Forma appiattita e allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato.

Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 kg e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione.

### **ALTRI SALUMI**

Deve essere prevista la fornitura dei seguenti prodotti che dovranno tutti, nessuno escluso, essere conformi alla vigente normativa.

Tutti i prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati e muniti di etichettatura ai sensi della normativa.

Al taglio i prodotti dovranno avere profumo, colore, consistenza e sapore caratteristici del prodotto, ed essere esenti da difetti. I salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido.

- Salame crudo tipo Milano;
- Salame crudo tipo ungherese;
- Mortadella di Bologna IGP.

### **LIEVITO PER DOLCI E PIZZE**

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi.

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici dovranno essere

- surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo,

non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

- forniti in conformità a quanto riportato nelle “indicazioni generali”, “elenco dei prodotti vietati” del presente documento.

Allo scongelamento i prodotti non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm). Si richiedono:

| NOME COMUNE            | NOME SCIENTIFICO                                                                                                                                                                                                     | TIPOLOGIA FORNITURA     |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Sogliola               | <i>Solea vulgaris</i>                                                                                                                                                                                                | filetti                 |
| Platessa               | <i>Pleuronectes platessa</i>                                                                                                                                                                                         | filetti                 |
| Merluzzo/Nasello       | <i>Pollachius virens</i><br><i>Merluccius merluccius</i><br><i>Merluccius hubbsi</i><br><i>Macruronus magellanicus</i><br><i>Merluccius senegalensis</i><br><i>Merluccius capensis</i><br><i>Gadus morhua morhua</i> | Filetti e tranci        |
| Trota iridea           | <i>Oncorhynchus mykiss</i><br><i>Salmo gairdneri</i>                                                                                                                                                                 | Filetti                 |
| Trota fario            | <i>Salmo trutta morpha fario</i>                                                                                                                                                                                     | Filetti                 |
| Coregone               | <i>Coregonus lavaretus</i>                                                                                                                                                                                           | Filetti                 |
| Cernia                 | <i>Polyprion americanus</i>                                                                                                                                                                                          | Filetti                 |
| Palombo                | <i>Mustelus mustelus</i>                                                                                                                                                                                             | Tranci                  |
| Spatola                | <i>Lepidopus caudatus</i>                                                                                                                                                                                            | filetti                 |
| Sugaro                 | <i>Trachurus mediterraneus</i>                                                                                                                                                                                       | filetti                 |
| Cicerello              | <i>Gymnammodytes cicerelus</i>                                                                                                                                                                                       | Intero                  |
| Serra                  | <i>Pomatomus saltatrix</i>                                                                                                                                                                                           | Intero, tranci, filetti |
| Tonno alletterato      | <i>Euthynnus alletteratus</i>                                                                                                                                                                                        | Tranci/filetti          |
| Salmone                | <i>Salmo salar</i>                                                                                                                                                                                                   | Filetti                 |
| Sarde                  | <i>Sardina pilchardus</i>                                                                                                                                                                                            | Filetti                 |
| Gallinella australe    | <i>Chelidonichthys kumu</i>                                                                                                                                                                                          | Filetti                 |
| Gallinella o Cappone   | <i>Trigla lucerna</i>                                                                                                                                                                                                | Filetti                 |
| Spinarolo (Nocciolino) | <i>Squalus acanthias (Linneo)</i>                                                                                                                                                                                    | Intero e tranci         |

Per i prodotti forniti vengono stabiliti i seguenti limiti di accettabilità/conformità:

- Limiti chimici Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g
- TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da 1 kg, 5 kg, 10 kg.

#### **BASTONCINI DI:**

##### • **FILETTI DI MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.

- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

#### • **SALMONE**

I bastoncini di salmone (quantità di salmone non inferiore al 55% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione.
- Pezzatura uniforme, impanati in maniera omogenea, colorazione bruno dorata
- Gusto specifico della specie (pesce), fresco, non sapore di olio di pesce.
- Consistenza succosa, non acquosa (pangrattato granuloso e consistente)
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco (centro cottura) di filetti di salmone.

#### • **TOTANO**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

#### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA/EXTRA VERGINE DI OLIVA/AL NATURALE**

Si richiede tonno all'olio di oliva/olio extra vergine di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da 85 g e 120 g con sistema di apertura a strappo, che in confezioni da collettività (2 kg circa), prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme (formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti), non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

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

#### **LATTE E DERIVATI**

##### **LATTE FRESCO INTERO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)**

Origine del latte: Italia.

Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

##### **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)**

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

## **ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO**

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

## **LATTI NON VACCINI**

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

## **YOGURT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)**

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a  $10^6/g$ , con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

## **YOGURT DI SOIA**

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

## **BURRO**

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

## **BUDINO**

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione dell'A.C.), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

## **BUDINO DI RISO**

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *Aspergillus orizae*.

## **DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

## **FORMAGGI**

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.



La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Ossolano DOP (Denominazione di Origine Protetta - può portare la menzione aggiuntiva d'Alpe).  
Caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso da 6,0 a 7,0 kg; da 5,0 a 6,0 kg per la menzione d'Alpe;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm; diametro da 29,0 a 32,0 cm
- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni; colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (Fontal di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Montasio DOP, formaggio con varie intensità aromatiche. Da fornirsi con stagionatura breve o media, tale da garantire pasta fresca o semidura.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Robiola**, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Formaggio spalmabile tipo Quark**, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Ricotta**, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

**Caciotta fresca**, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

**Valtellina Casera DOP**, formaggio a pasta dura, compatta, di colore paglierino, semigrasso prodotto con latte parzialmente scremato. Occhiatura rada, fine e distribuita in modo regolare. Profumo e gusto devono essere mediamente intensi.

## **GELATO**

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola).

## **CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)**

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

## **OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali**

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

## **CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI**

Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

## **UOVA**

### **UOVA FRESCHE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sguisciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

### **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

Per preparazioni culinarie che prevedono sguisciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotti in confezioni aperte.

## CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

### Gennaio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinanbur, zucca.

### Febbraio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

### Marzo

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;
- aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

### Aprile

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.
- aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

### Maggio

- amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole;
- aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

### Giugno

- albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine;
- aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

### Luglio

- albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina;
- aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, cavolo romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Agosto

- albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, nocciole, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina;
- bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Settembre

- anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, mandorle, nocciole, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga

batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

#### Ottobre

- bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, melone, mele, melograno, noci, pere, uva;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

#### Novembre

- arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli;
- bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

#### Dicembre

- arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

#### Note:

- alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate;
- la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno.

### **VERDURA FRESCA**

Gli ortaggi allo stato fresco, qualora non forniti biologici dovranno essere di 1<sup>a</sup> categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

#### **Categorie merceologiche**

| PRODOTTO               | CAT | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TOLLERANZA QUALITA'                                                                                                                                   |
|------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cipolle                | I   | Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.                                                                                                                                                              | Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili |
| Porri                  | I   | Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                |
| Carote<br>Barbabietole | I   | Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                |

| PRODOTTO        | CAT | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TOLLERANZA QUALITA'                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |     | cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cavoli e verze  | I   | Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                           |
| Spinaci         | I   | Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                           |
| Finocchi        | I   | Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione:<br>diametro minimo mm 60                                                                                 |
| Insalate        | I   | <p><u>DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i>, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i>, lattuga romana; da incroci delle due varietà).</li> </ul> <p><i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>).</li> <li>• <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>).</li> </ul> <p>Radicchio</p> | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                           |
| Sedani da coste | I   | Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>I sedani da coste sono classificati in:<br>grossi (superiori a 800 gr.)<br>medi (500-800 gr.)<br>piccoli (150-800 gr.) |
| Pomodori        | I   | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione:<br>pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm<br>pomodori oblungi 30 mm                                  |
| Peperoni        | I   | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                           |
| Melanzane       | I   | Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                           |

| PRODOTTO          | CAT | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TOLLERANZA QUALITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |     | forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cavolfiori        | I   | Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco.<br>Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Fagiolini         | I   | Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm<br>Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici                                                                                                      |
| Piselli e fagioli | I   | Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.                                                                                                                                                                                                                                                  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm<br>Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo<br>Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini |
| Patate            | I   | Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virali, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione della Stazione Appaltante, in caso di temporanea mancata reperibilità sul mercato:

- fagiolini fini/finissimi;
- spinaci;
- bieta;
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone: almeno 10 verdure diverse con indicazione della loro percentuale in peso);
- piselli (tutti i legumi).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare, i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

## FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica, dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1<sup>a</sup>) ed extra ed inoltre:

- non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*)
- le banane dovranno essere biologiche e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- gli ananas dovranno essere biologici e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- tutti i frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 g per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 g per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento al Regolamento (CE) 1221/2008 e al Reg. (UE) 543/2011 e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

| Norme di commercializzazione prodotti ortofrutticoli<br>Regolamento (UE) 543/2011 |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <i>Norme generali</i><br>(allegato I parte A)                                     | <i>Norme specifiche</i><br>(allegato I parte B) |
| Albicocche, meloni                                                                | Mele                                            |
| Avocado                                                                           | Agrumi                                          |
| Prugne                                                                            | Kiwi                                            |
| Cocomeri                                                                          | Pesche e pesche noci                            |
| Ciliegie                                                                          | Pere                                            |
| Nocciole in guscio, noci in guscio                                                | Fragole                                         |
|                                                                                   | Uva tavola                                      |

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione:
  - Renetta;
  - Red Delicious e Jonagold;
  - Golden Delicious;
  - Fuji e Pink Lady
  - Stark Delicious;
  - Rojal Gala.
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference;
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Frequenza fornitura (salvo diversa indicazione dell):

- le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana;



- fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
- uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità;

Verifica del grado di maturazione: potranno essere eseguiti controlli dei "gradi brix" misurati su un campione di dieci frutti.

Nella tabella sottostante sono riportati i valori per alcune tipologie di prodotti:

| FRUTTO                    | QUALITA' - ° BRIX |       |       |            |
|---------------------------|-------------------|-------|-------|------------|
|                           | BASSA             | MEDIA | BUONA | ECCELLENTE |
| <i>Fragola</i>            | 6                 | 7     | 9     | 9          |
| <i>Mela</i>               | 6                 | 10    | 13    | 17         |
| <i>Mirtillo</i>           | 4                 | 8     | 16    | 22         |
| <i>Melone (Cantalupo)</i> | 8                 | 12    | 14    | 18         |
| <i>Melone (invernale)</i> | 8                 | 10    | 14    | 16         |
| <i>Anguria</i>            | 8                 | 12    | 16    | 18         |
| <i>Uva</i>                | 8                 | 12    | 18    | 22         |
| <i>Lampone</i>            | 6                 | 8     | 12    | 14         |
| <i>Pera</i>               | 6                 | 10    | 14    | 16         |
| <i>Arancia</i>            | 6                 | 10    | 16    | 20         |

### **PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA**

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

### **FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO**

Qualora richiesti dovranno essere forniti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

### **SUCCHI DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. 21.05.2004 n. 151 e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100%, senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Potrà essere richiesta la fornitura di prodotto a lunga conservazione e stabile a temperatura ambiente o prodotto fresco pastorizzato da conservarsi in regime di refrigerazione.

### **CONFETTURA DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,

- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

### **THE/CAMOMILLA E TISANE**

Qualora richiesti, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca. La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

### **MIELE**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

### **POMODORI PELATI**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% 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 ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal Reg. UE 1169/2011.

### **PASSATA DI POMODORO**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal Reg. UE 1169/2011.

## ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 150km dal Comune di Castelnuovo Scrivia (AL). L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

### Standard chimico-fisici richiesti

|                                                                                                                                |                |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Residuo fisso (mg/l)                                                                                                           | Max 200        | Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 |
| Sodio (mg/l)                                                                                                                   | Max 10         |                                                                                       |
| Nitrati (mg/l)                                                                                                                 | Inferiori a 10 |                                                                                       |
| Nitriti (mg/l)                                                                                                                 | Assenti        |                                                                                       |
| pH                                                                                                                             | 6,5-7          |                                                                                       |
| Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni |                |                                                                                       |

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

## VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

## PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel CSA, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi

LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;

### LATTE IN POLVERE BIOLOGICO

Deve essere di produzione nazionale. Deve essere fornito

- nelle tipologie intero e parzialmente scremato;
- in confezioni monodose e da 500 g.

PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;

CREMA DI RISI, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità;

CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;

FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;

LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato;

OMOGENEIZZATI, prodotto con carne biologica, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

## PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'I.A. garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.) Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

#### ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

#### ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

**In aggiunta ai prodotti sopra riportati, l'Unione potrà richiedere all'I.A. altri alimenti che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per l'Unione.**

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- ☐ pellicola estensibile in materiale plastico;
- ☐ fogli in alluminio;
- ☐ carta da forno;
- ☐ carta oleata;
- ☐ rotolo carta *pulianto*;
- ☐ sacchetti carta vari formati;
- ☐ sacchetti materiale plastico vari formati;
- ☐ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- ☐ Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.
- ☐ Tovaglietta monoposto in carta (privi di colorazioni e stampe) (su specifica richiesta della Stazione Appaltante).

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

**Piatti piani** compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

**Piatti fondi** compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

**Scodelle** per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

**Piatti per frutta** compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

**Bicchieri** da 50 cc e da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

**Forchette** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

**Cucchiari** compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

**Coltelli** compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

**Cucchiaini** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

**Kit completo di posate e tovagliolo** (in confezione da almeno 100 pezzi) aventi le stesse caratteristiche sopra descritte.

Le posate e i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.



## **UNIONE *della* BASSA VALLE SCRIVIA**

**CASTELNUOVO SCRIVIA – GUAZZORA - ALZANO SCRIVIA**  
**Provincia di Alessandria**

### **ALLEGATO N. 2**

#### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

*ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020)*

#### **TABELLE DELLE GRAMMATURE**

**TABELLA DELLE GRAMMATURE:**
**ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

|  | Porzione<br>(grammi/ml) |                             |                    |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|
| Cereali, derivati e tuberi                                                        | ASILO NIDO<br>1-3 ANNI  | SCUOLA<br>DELL'<br>INFANZIA | SCUOLA<br>PRIMARIA | SCUOLA<br>SECONDARIA DI<br>PRIMO GRADO E<br>ADULTI |
| Pasta o riso asciutti                                                             | 40-50                   | 50-60                       | 60-80              | 80-90                                              |
| Pasta, riso, orzo o simili in brodo                                               | 20-30                   | 20-30                       | 30                 | 40                                                 |
| Gnocchi di patate                                                                 | 130-150                 | 140-150                     | 160-180            | 200-220                                            |
| Farina di mais per polenta                                                        | 40-50                   | 50-60                       | 60-80              | 80-90                                              |
| Ravioli, tortellini freschi asciutti                                              | 60/70                   | 80-90                       | 100-120            | 120                                                |
| Ravioli, tortellini freschi in brodo                                              | ///                     | 30-40                       | 50                 | 60                                                 |
| Pasta per pizza                                                                   | 60                      | ///                         | ///                | ///                                                |
| Patate per contorno                                                               | 100-120                 | 100-120                     | 150                | 180-200                                            |
| Patate per purea                                                                  | 80-100                  | 100                         | 130                | 180                                                |
| Patate per minestrone/passati                                                     | 20-30                   | 30                          | 30-40              | 40-50                                              |
| Patate per creme                                                                  | 40-50                   | 40-50                       | 60-80              | 80                                                 |
| Pane comune/integrale                                                             | 30-40                   | 40-50                       | 50-60              | 60                                                 |
| Crostini di pane/fette biscottate/crackers                                        | 15-20                   | 20-25                       | 25-30              | 30-40                                              |
| Pizza pomodoro e mozzarella                                                       | ///                     | 130-160                     | 160-200            | 200-230                                            |
| <b>Legumi</b>                                                                     |                         |                             |                    |                                                    |
| Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto                                | 15-20                   | 15-20                       | 20-30              | 30                                                 |
| Legumi secchi nel primo piatto asciutto                                           | 5                       | 5                           | 5-10               | 10                                                 |
| Legumi freschi/surgelati per minestrone                                           | 15-20                   | 15-20                       | 30                 | 30                                                 |
| Legumi secchi per minestrone                                                      | 5                       | 5                           | 10                 | 10                                                 |
| Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi                           | 30                      | 45-50                       | 60                 | 80-90                                              |
| Legumi secchi per minestre/passati di legumi                                      | 10                      | 15                          | 20                 | 25-30                                              |
| Legumi freschi/surgelati come secondo piatto                                      | 60-80                   | 80-90                       | 100-120            | 130-150                                            |
| Legumi secchi come secondo piatto                                                 | 20-30                   | 25-30                       | 35-40              | 40-50                                              |
| <b>Carni, pesce e uova</b>                                                        |                         |                             |                    |                                                    |
| Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)                                             | 40-50                   | 60-70                       | 80-90              | 100-110                                            |
| Coscia di pollo (carne con osso)                                                  | 50-70                   | 80-90                       | 100-120            | 130                                                |
| Carne per polpette/ripieni                                                        | 30-40                   | 50-60                       | 60-70              | 70-80                                              |
| Carne per ragù                                                                    | 10                      | 15                          | 20                 | 20                                                 |
| Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)                                           | 50-60                   | 70-80                       | 90-100             | 110-130                                            |
| Pesce surgelato                                                                   | 60-70                   | 90-100                      | 100-120            | 130-150                                            |
| Pesce per sugo                                                                    | 10                      | ///                         | ///                | ///                                                |
| Tonno in scatola, all'olio di oliva/al naturale                                   | ///                     | 60                          | 60-80              | 80-100                                             |
| Uova                                                                              | N° 1½ - 1               | N° 1                        | N° 1               | N° 1-1½                                            |
| Uova per preparazioni                                                             | N° 1 x 10               | N° 1 x 8                    | N° 1 x 6           | N° 1 x 6                                           |
| <b>Formaggi</b>                                                                   |                         |                             |                    |                                                    |
| Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)                         | 30-40                   | 50-60                       | 70-80              | 80-100                                             |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.)                  | 30                      | 30-40                       | 50                 | 50-60                                              |
| Ricotta di latte vaccino/fiocchi di latte                                         | 50-60                   | 70-80                       | 100                | 120-150                                            |
| Ricotta di latte vaccino per preparazioni                                         | 20                      | 20                          | 20                 | 20-30                                              |
| Formaggio per preparazioni                                                        | 8-10                    | 10                          | 10-20              | 20-30                                              |
| Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici                                   | 30                      | 40-50                       | 60-70              | 70-80                                              |
| Formaggio per merenda                                                             | 15-20                   | ///                         | ///                | ///                                                |
| <b>Affettati</b>                                                                  |                         |                             |                    |                                                    |
| Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)                               | 30-40                   | 40-50                       | 50-60              | 60-70                                              |
| Prosciutto cotto per preparazioni                                                 | 10                      | 10                          | 10-20              | 10-20                                              |
| Prosciutto crudo/cotto per merenda                                                | 15                      | ///                         | ///                | ///                                                |



|  | Porzione<br>(grammi/ml) |                             |                    |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                   | ASILO NIDO<br>1-3 ANNI  | SCUOLA<br>DELL'<br>INFANZIA | SCUOLA<br>PRIMARIA | SCUOLA<br>SECONDARIA DI<br>PRIMO GRADO E<br>ADULTI |
| <b>Verdure e frutta</b>                                                           |                         |                             |                    |                                                    |
| Ortaggi a foglia crudi (insalate)                                                 | 30-40                   | 30-40                       | 40-50              | 40-50                                              |
| Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi<br>(finocchi, carote, ecc.)            | 40-50                   | 60-80                       | 80-100             | 120-150                                            |
| Pomodori                                                                          | 60-80                   | 60-80                       | 80-100             | 120-150                                            |
| Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti                               | 80-100                  | 100-130                     | 150-200            | 200                                                |
| Verdure surgelate da consumare cotte                                              | 120                     | 150                         | 200                | 200-250                                            |
| Misto verdura fresca/surgelata per<br>minestrone/passati                          | 60-80                   | 80-100                      | 100-130            | 130-150                                            |
| Verdura per primi piatti asciutti                                                 | 30-40                   | 30-40                       | 40-50              | 40-50                                              |
| Verdura per sformati/focacce/polpette                                             | 30-40                   | 30-40                       | 40-50              | 40-50                                              |
| Frutta fresca                                                                     | 100                     | 130-150                     | 150                | 150-200                                            |
| Succo di frutta                                                                   | 100                     | 125                         | 125                | 125-150                                            |
| <b>Condimenti</b>                                                                 |                         |                             |                    |                                                    |
| Olio (per pietanza)                                                               | 3 (*)                   | 3-4 (*)                     | 5 (*)              | 5-6 (*)                                            |
| Olio per primo piatto in bianco                                                   | 4                       | 5-6                         | 6-8                | 8-10                                               |
| Formaggio grattugiato (per pietanza)                                              | 3                       | 3-5                         | 5                  | 5                                                  |
| <b>Latte e derivati</b>                                                           |                         |                             |                    |                                                    |
| Latte intero                                                                      | 100-150                 | 150                         | 200                | ///                                                |
| Yogurt intero bianco/con frutta/con miele                                         | 125                     | 125                         | 125                | 125                                                |
| Budino                                                                            | 50/60                   | 80-100                      | 100                | 100-125                                            |
| <b>Dolci, dessert, ecc.</b>                                                       |                         |                             |                    |                                                    |
| Zucchero o miele per dolcificare                                                  | 3-5                     | 5                           | 5-10               | 5-10                                               |
| Dolce (tipo torta)                                                                | 30                      | 50-60                       | 80                 | 80-100                                             |
| Gelato alla frutta                                                                | ///                     | 50-80                       | 80-100             | 100-120                                            |
| Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)                             | ///                     |                             | 50-60              | 50-80                                              |
| Focaccia                                                                          | ///                     | 50                          | ///                | ///                                                |
| Biscotti                                                                          | 20-25                   | 30                          | ///                | ///                                                |
| Gelato/Budino                                                                     | 40-50                   | ///                         | ///                | ///                                                |
| Marmellata                                                                        | 15-20                   | ///                         | ///                | ///                                                |
| Miele                                                                             | 10-15                   | ///                         | ///                | ///                                                |
| <b>Acqua</b>                                                                      |                         |                             |                    |                                                    |
| Acqua oligominerale<br>(residuo fisso, non superiore a 500 mg/l.)                 | 500ml/utente            |                             | 300ml/uten<br>te   | 300ml/utente                                       |

(\*) la quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

**N.B.** Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi.



## **UNIONE *della* BASSA VALLE SCRIVIA**

**CASTELNUOVO SCRIVIA – GUAZZORA - ALZANO SCRIVIA**  
**Provincia di Alessandria**

### **ALLEGATO N. 3**

#### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

*ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020)*

#### **LIMITI DI CONTAMINAZIONE DI ALIMENTI E SUPERFICI**

## INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento raccoglie alcuni limiti critici microbiologici e chimici utilizzati per la valutazione del servizio e relativi ad alimenti, superfici ed attrezzature. Tali limiti sono da considerarsi in aggiunta a quelli già previsti dalle vigenti Leggi e Regolamenti di settore (*in particolare: Regolamento (CE) n. 1441/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Reg. (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano.*

Relativamente a quanto sopra, qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

### Campionamento passivo dell'aria: locale cucina (Indice Microbico Aria)

| VALORE I.M.A. (ufc/piastra Ø 90) | GIUDIZIO      |
|----------------------------------|---------------|
| 0-4                              | Ottimo        |
| 5-20                             | Soddisfacente |
| 21-40                            | Accettabile   |
| Oltre 40                         | Non conforme  |

### Tamponi ambientali superfici pulite

(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

| Carica microbica totale                        | GIUDIZIO      | Coliformi totali             | GIUDIZIO      |
|------------------------------------------------|---------------|------------------------------|---------------|
| <5x10 UFC/cm <sup>2</sup>                      | Soddisfacente | <5 UFC/cm <sup>2</sup>       | Soddisfacente |
| >5x10 - <1x10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup> | Accettabile   | >5 - <10 UFC/cm <sup>2</sup> | Accettabile   |
| >1x10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup>         | Non conforme  | >10 UFC/cm <sup>2</sup>      | Non conforme  |

|                                                                    |                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Staffilococcus aureus<br>Salmonella spp.<br>Listeria monocytogenes | Assenti in superfici correttamente sanificate |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

### Tamponi palmari (mani personale)

| Staphylococcus aureus | GIUDIZIO     | Coliformi totali | GIUDIZIO      |
|-----------------------|--------------|------------------|---------------|
| -                     | -            | <5 UFC/*         | Soddisfacente |
| -                     | -            | >5 - <10 UFC/*   | Accettabile   |
| >10 UFC/ *            | Non conforme | >10 UFC/*        | Non conforme  |

\*/ cm<sup>2</sup>: se il tampone è effettuato con delimitatore;  
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

**Residui di tensioattivi sulle superfici pulite**  
(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

| RESIDUI DI TENSIOATTIVI IONICI ED ANIONICI SULLE SUPERFICI |                                   |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| tensioattivi anionici                                      | µg come sodio lauril solfato      |
|                                                            | < 5 microgrammi/dm <sup>2</sup>   |
| tensioattivi non ionici                                    | µg come triton X-100              |
|                                                            | < 0,9 microgrammi/dm <sup>2</sup> |

**Inibenti**

| RICERCA INIBENTI SU MATRICI ALIMENTARI |          |
|----------------------------------------|----------|
| Limite critico                         | presenza |

**Limiti di contaminazione microbica nel latte  
in polvere e latte UHT**

| Alimento                             | CMT               | CTT | Colif.tot       | E. coli         | S. aureus | Salmonella spp. | Listeria m. | muffe |
|--------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-------------|-------|
| Latte in polvere<br>(prima infanzia) | 1x10 <sup>4</sup> | -   | Assenti in 1 g. | Assenti in 1 g. | 1x10      | ass./25g        | ass./25g    | >1x10 |
| Latte UHT                            | < 110 /ml         | -   | < 110 /ml       | -               | -         | ass./25g        | ass./25g    | -     |

**Alimenti a preparazione istantanea**

| Alimento                                                                  | CMT                        | Colif. tot          | E. coli              | Salmonella e Shigelle | S. aureus         | Lieviti e muffe          |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| Prodotti disidratati o istantanei da consumarsi dopo addizione di liquidi | Non oltre 50000 colonie/g  | Non oltre 1 in 10mg | Non oltre 1 in 1mg   | Non oltre 1 in 30g    | Non oltre 1 in 1g | Non oltre 300 colonie/g  |
| Prodotti da consumarsi dopo addizione di liquidi e cottura                | Non oltre 200000 colonie/g | Non oltre 1 in 10mg | Non oltre 1 in 100mg | Non oltre 1 in 30g    | Non oltre 1 in 1g | Non oltre 1000 colonie/g |

### Limiti di contaminazione microbica in alimenti di origine animale - u.f.c/g

| Alimento                                                                   | CMT               | Colif. tot        | E. coli           | Strept fecali     | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | Anaer S.R.        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|
| Bovino tagli freschi e congelati                                           | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Bovino porzioni fresche e congelate                                        | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Carni macinate, preparazioni a base di carne di pollame da consumare cotte | 5x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Carni macinate, preparazioni a base di altre carni da consumare cotte      | 5x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./10g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Suino tagli freschi e congelati                                            | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10              | 3 5x10            | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Suino porzioni fresche e congelate                                         | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Avicunicole intere                                                         | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Avicunicole porzioni                                                       | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pesce fresco o congelato intero e porzionato                               | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | ass./25g        | 11/g        | 5x10              |
| Molluschi eduli Lamellibranchi e Cefalopodi congelati o surgelati          | 1x10 <sup>7</sup> |                   | 1x10 <sup>3</sup> |                   | 2x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | 11/g        | 5x10              |
| Prodotti a base di carne, crudi: interi e porzionati                       | -                 | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Frattaglie fresche e cong.                                                 | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Uova in guscio - tuorlo                                                    | -                 | -                 | 10/ml             | -                 | 10/ml             | ass./50ml       | -           | -                 |
| Uova in guscio - guscio                                                    | -                 | -                 | -                 | -                 | -                 | ass./25 g       | -           | -                 |

### Limiti di contaminazione microbica in alimenti semilavorati e in alimenti pronti al consumo - u.f.c/g

| Alimento                                            | CMT               | Colif. Tot        | E. coli | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Riso parboiled                                      | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |         |                   |                   |                 |             | 1x10 <sup>5</sup> |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo secca | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 10      | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 10                |

| Alimento                                                 | CMT                                | Colif. Tot          | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Gnocchi e paste farcite industriali fresche confezionate | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5 x 10 <sup>2</sup> | 50                | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10          | 1x10 <sup>2</sup> |
| Primi piatti asciutti                                    | 1x10 <sup>4</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Primi piatti con verdure                                 | 1x10 <sup>4</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Pasta e riso cotti non conditi                           | 5x10 <sup>3</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 5x10              | 1x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Prodotti a base di carne, cotti interi e porzionati      | 1x10 <sup>5</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Secondi carne – pesce intero o porzionato                | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5,6x10 <sup>3</sup> | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Verdure crude                                            | 1x10 <sup>6</sup>                  | 2x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>3</sup> | 10          |                   |
| Vegetali cotti                                           | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 5           |                   |
| Vegetali surgelati                                       | 1x10 <sup>6</sup>                  | 3x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> |                   | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        |             |                   |             |                   |
| Formaggi freschi                                         |                                    | 1x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 10                |
| Formaggi a pasta molle                                   |                                    | 1x10 <sup>4</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             |                   |
| Formaggio stagionato                                     |                                    |                     | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |                 |             |                   | 5           |                   |
| Formaggio grattugiato                                    |                                    |                     | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ricotta vacca                                            |                                    |                     | 10                |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./1g     |                   |             | 10                |
| Panna pastorizzata                                       | 3x10 <sup>4</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   |                   |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             |                   |
| Burro                                                    |                                    |                     | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./1g     |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| yogurt                                                   | Batteri lattici >1x10 <sup>6</sup> | 1x10                | ass./g            |                   | 10                | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |

| Alimento                            | CMT               | Colif. Tot                      | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Gelati                              | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup>               |                   |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ovoprodotti pastorizzati            | 1x10 <sup>5</sup> | Enterobatteri 1x10 <sup>2</sup> |                   |                   | 10                | ass./25g        |             |                   |             |                   |
| Uova cotte/frittate                 | 5x10 <sup>3</sup> | 50                              | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Ragù di carne                       | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup>               | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           |                   |
| Sughi                               | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup>               | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        |                   |
| Salsa verde                         | 1x10 <sup>6</sup> | 2x10 <sup>3</sup>               | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 5x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pesto                               | 1x10 <sup>5</sup> | 2x10 <sup>3</sup>               | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           |                   |
| Roast-beef, patè, gelatina          | 3x10 <sup>5</sup> |                                 | 10                |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |
| Vitello tonnato e pollo in gelatina | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup>               | 5x10              | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Maionese, insalata russa            | 1x10 <sup>5</sup> | 5x10 <sup>2</sup>               | 5x10              |                   | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |
| Maionese, insalata russa            | 1x10 <sup>5</sup> | 5x10 <sup>2</sup>               | 5x10              |                   | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |

| Alimento                                                     | CMT               | Colif. Tot        | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Polpettoni e polpette, verdure ripiene                       | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10                | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.          | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10                | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insalate di carne e pesce                                    | 3x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insalate di pasta o riso                                     | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insaccati freschi da cuocere<br>(salsiccia, cotechino, ecc.) | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10          |                   |



| Alimento                                             | CMT               | Colif. Tot        | E. coli | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R.       | Muffe             |
|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Insaccati cotti interi<br>(mortadella wurstel, ecc.) | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5                 | 10                |
| Insaccati cotti affettati                            | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              |                 |             |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio cotti affettati             | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio crudi affettati             |                   | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10    | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio stagionati (salami)         |                   |                   | 5x10    | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                |                   |
| Succhi di frutta, marmellate, sciroppi               | 1x10 <sup>4</sup> | 5                 | ass./g  |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 10                |
| Budini, macedonie e prodotti dolci da forno          | 5x10 <sup>3</sup> | 3x10 <sup>2</sup> | 1x10    | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                | 50                |
| Miele                                                | 1x10 <sup>3</sup> |                   |         |                   | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10                | 100               |
| Frutta cotta                                         | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 100               |
| Omogeneizzati e liofilizzati                         | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Pizze                                                | 1x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Pane intero                                          | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Farine, pane grattugiato                             | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 1x10 <sup>3</sup> |
| Spezie, erbe aromatiche                              | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10              | ass./g  |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 1x10 <sup>4</sup> |

### Limiti di contaminazione microbica nelle bevande - u.f.c/g

| Alimento            | CMT               | Colif. Tot        | Colif. fecali        | Strept. fecali    | S. aureus         | Anaer. S.R.       | Muffe |
|---------------------|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------|
| Succhi di frutta    | 5x10 <sup>3</sup> |                   |                      | 1x10 <sup>2</sup> |                   | 5                 | <10   |
| Acque minerali      |                   | Assenti in 250 ml | 50 Assenti in 250 ml | Assenti in 250 ml | Assenti in 250 ml | Assenti in 250 ml |       |
| Bevande analcoliche | 2x10 <sup>2</sup> | <10               |                      | <10               | <10               | 5                 | <50   |
| Vini                | 5x10 <sup>2</sup> | <10               |                      | <10               | <10               | 5                 | <10   |

### VALORI LIMITE PER LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

#### Confronto tra valori limite per i parametri microbiologici in acque ad uso umano

| Parametro                                       | Unità di misura                               | ITALIA D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001 | Direttiva CEE/CEE/CE n° 83 del 03/11/1998 | DPR 236/88                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|
|                                                 |                                               | Valore di parametro                        | Valore di parametro                       | CMA (concentrazione massima ammissibile) |
| <i>Escherichia coli</i>                         | (numero/100 ml)                               | 0                                          | 0                                         |                                          |
| Enterococchi                                    | (numero/100 ml)                               | 0                                          | 0                                         |                                          |
| <i>Clostridium perfringens</i> (spore comprese) | (numero/100 ml)                               | 0                                          | 0                                         |                                          |
| Conteggio delle colonie a 22 °C                 | (numero/100 ml)                               | Senza variazioni anomale                   | Senza variazioni anomale                  | 0                                        |
| Batteri coliformi a 37°C                        | Numero/100 ml (in bottiglia<br>Numero/250 ml) | 0                                          | 0                                         | 0                                        |

### Confronto tra valori limite per i parametri chimici in acque ad uso umano

| Parametro                            | Unità di misura | D.Lgs. Governo n° 31<br>del 02/02/2001             | Direttiva<br>CEE/CEE/CE n° 83<br>del 03/11/1998 | DPR 236/88                                        |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                      |                 | Valore di parametro                                | Valore di parametro                             | CMA<br>(concentrazione<br>massima<br>ammissibile) |
| Acrilammide                          | µg/l            | 0,1                                                | 0,1                                             |                                                   |
| Antimonio                            | µg/l            | 5                                                  | 5                                               | 10                                                |
| Arsenico                             | µg/l            | 10                                                 | 10                                              | 50                                                |
| Benzene                              | µg/l            | 1                                                  | 1                                               |                                                   |
| Benzo(a)pirene                       | µg/l            | 0,01                                               | 0,01                                            |                                                   |
| Boro                                 | mg/l            | 1                                                  | 1                                               |                                                   |
| Cadmio                               | µg/l            | 5                                                  | 5                                               | 5                                                 |
| Cromo                                | µg/l            | 50                                                 | 50                                              | 50                                                |
| Rame                                 | mg/l            | 1                                                  | 1                                               | 1                                                 |
| Cianuro                              | µg/l            | 50                                                 | 50                                              | 50                                                |
| Epicloridrina                        | µg/l            | 0,1                                                | 0,1                                             |                                                   |
| Fluoruro                             | mg/l            | 1,5                                                | 1,5                                             | 1,5                                               |
| Piombo                               | µg/l            | 10                                                 | 10                                              | 50                                                |
| Mercurio                             | µg/l            | 1                                                  | 1                                               | 1                                                 |
| Nichel                               | µg/l            | 20                                                 | 20                                              | 50                                                |
| Nitrato (NO in base 3)               | mg/l            | 50                                                 | 50                                              | 50                                                |
| Nitrito (NO in base 2)               | mg/l            | 0,5                                                | 0,5                                             | 0,1                                               |
| Antiparassitari                      | µg/l            | 0,1 (il valore per<br>singolo<br>antiparassitario) | 0,1                                             | 0,1                                               |
| Antiparassitari-Totale               | µg/l            | 0,5                                                | 0,5                                             | 0,5                                               |
| Idrocarburi policiclici<br>aromatici | µg/l            | 0,1 (Somma dei<br>singoli IPA)                     | 0,1                                             | 0,2                                               |
| Selenio                              | µg/l            | 10                                                 | 10                                              | 10                                                |
| Tetracloroetilene                    | µg/l            | 10                                                 | 10                                              | 30                                                |
| 1, 2 dicloroetano                    | µg/l            | 3                                                  | 3                                               |                                                   |
| Triometani                           | µg/l            | 30 (Totale)                                        | 30                                              |                                                   |
| Bromato                              | µg/l            | 10                                                 | 10                                              |                                                   |
| Clorito                              | µg/l            | 200                                                |                                                 |                                                   |
| Vanadio                              | µg/l            | 50                                                 |                                                 | 50                                                |
| Cloruro di vinile                    | µg/l            | 0,5                                                | 0,5                                             |                                                   |

### Confronto tra valori limite per i parametri indicatori in acque ad uso umano

| Parametro                            | Unità di misura | D.Lgs. Governo n° 31<br>del 02/02/2001             | Direttiva<br>CEE/CEEA/CE n° 83<br>del 03/11/1998 | DPR 236/88                                        |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                      |                 | Valore di parametro                                | Valore di parametro                              | CMA<br>(concentrazione<br>massima<br>ammissibile) |
| Acrilammide                          | µg/l            | 0,1                                                | 0,1                                              |                                                   |
| Antimonio                            | µg/l            | 5                                                  | 5                                                | 10                                                |
| Arsenico                             | µg/l            | 10                                                 | 10                                               | 50                                                |
| Benzene                              | µg/l            | 1                                                  | 1                                                |                                                   |
| Benzo(a)pirene                       | µg/l            | 0,01                                               | 0,01                                             |                                                   |
| Boro                                 | mg/l            | 1                                                  | 1                                                |                                                   |
| Cadmio                               | µg/l            | 5                                                  | 5                                                | 5                                                 |
| Cromo                                | µg/l            | 50                                                 | 50                                               | 50                                                |
| Rame                                 | mg/l            | 1                                                  | 1                                                | 1                                                 |
| Cianuro                              | µg/l            | 50                                                 | 50                                               | 50                                                |
| Epicloridrina                        | µg/l            | 0,1                                                | 0,1                                              |                                                   |
| Fluoruro                             | mg/l            | 1,5                                                | 1,5                                              | 1,5                                               |
| Piombo                               | µg/l            | 10                                                 | 10                                               | 50                                                |
| Mercurio                             | µg/l            | 1                                                  | 1                                                | 1                                                 |
| Nichel                               | µg/l            | 20                                                 | 20                                               | 50                                                |
| Nitrato (NO in base 3)               | mg/l            | 50                                                 | 50                                               | 50                                                |
| Nitrito (NO in base 2)               | mg/l            | 0,5                                                | 0,5                                              | 0,1                                               |
| Antiparassitari                      | µg/l            | 0,1 (il valore per<br>singolo<br>antiparassitario) | 0,1                                              | 0,1                                               |
| Antiparassitari-Totale               | µg/l            | 0,5                                                | 0,5                                              | 0,5                                               |
| Idrocarburi policiclici<br>aromatici | µg/l            | 0,1 (Somma dei<br>singoli IPA)                     | 0,1                                              | 0,2                                               |
| Selenio                              | µg/l            | 10                                                 | 10                                               | 10                                                |
| Tetracloroetilene                    | µg/l            | 10                                                 | 10                                               | 30                                                |
| 1, 2 dicloroetano                    | µg/l            | 3                                                  | 3                                                |                                                   |
| Triometani                           | µg/l            | 30 (Totale)                                        | 30                                               |                                                   |
| Bromato                              | µg/l            | 10                                                 | 10                                               |                                                   |
| Clorito                              | µg/l            | 200                                                |                                                  |                                                   |
| Vanadio                              | µg/l            | 50                                                 |                                                  | 50                                                |
| Cloruro di vinile                    | µg/l            | 0,5                                                | 0,5                                              |                                                   |

| Parametro                               | Unità di misura                            | D.Lgs. Governo n° 31<br>del 02/02/2001                            | Direttiva<br>CEE/CEEA/CE n° 83<br>del 03/11/1998                  | DPR 236/88                                        |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                         |                                            | Valore di parametro                                               | Valore di parametro                                               | CMA<br>(concentrazione<br>massima<br>ammissibile) |
| Alluminio                               | µg/l                                       | 200                                                               | 200                                                               | 200                                               |
| Ammonio (NH <sub>4</sub> )              | mg/l                                       | 0,5                                                               | 0,5                                                               | 0,5                                               |
| Cloruro                                 | mg/l                                       | 250                                                               | 250                                                               |                                                   |
| Colore                                  | scala Pt-Co                                | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | 20                                                |
| Conduttività                            | µScm <sup>-1</sup> a 20° C                 | 2500                                                              | 2500                                                              |                                                   |
| Concentrazione ioni<br>idrogeno         | Unità pH                                   | ≥ 6,5 e ≤ 9,5                                                     | ≥ 6,5 e ≤ 9,5                                                     |                                                   |
| Ferro                                   | µg/l                                       | 200                                                               | 200                                                               | 200                                               |
| Manganese                               | µg/l                                       | 50                                                                | 50                                                                | 50                                                |
| Odore                                   | tasso di diluizione                        | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | 2 a 12°C - 3 a<br>25°C                            |
| Ossidabilità                            | mg/l O <sub>2</sub>                        | 5                                                                 | 5                                                                 | 5                                                 |
| Solfato                                 | mg/l                                       | 250                                                               | 250                                                               | 250                                               |
| Sodio                                   | mg/l                                       | 200                                                               | 200                                                               | 175                                               |
| Sapore                                  | tasso di diluizione                        | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | 2 a 12°C - 3 a<br>25°C                            |
| Carbonio organico totale<br>(TOC)       |                                            | Senza variazioni<br>anomale                                       | Senza variazioni<br>anomale                                       |                                                   |
| Torbidità                               | NTU (unità<br>nefelometriche di torbidità) | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | Accettabile per i<br>consumatori e<br>senza variazioni<br>anomale | 4                                                 |
| Durezza                                 |                                            | 15-50° F (valori<br>consigliati)                                  |                                                                   |                                                   |
| Residuo secco a 180°C                   | mg/l                                       | 1500 (valore<br>massimo)                                          |                                                                   |                                                   |
| Disinfettante residuo (se<br>impiegato) | mg/l                                       | 0,2 (valore<br>consigliato)                                       |                                                                   |                                                   |



Sede legale:  
Via Venezia, 6  
15121 Alessandria  
Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
S.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Sede di Alessandria  
Responsabile: Dott. Corrado RENDO

ASL\_AL - Azienda Sanitaria  
Locale di Alessandria  
REGISTRO UFFICIALE  
Protocollo N: 0065985 -  
29/06/2017 USCITA  
Classifiche: 02.03.08  
Allegati : 0

Gent.ma Dott.ssa BARBIERI EMANUELA  
Asilo Intercomunale "PRIMAVERA"  
Castelnuovo Scrivia, via Colli 15  
Tel 0131/826348  
nido@comune.castelnuovoscrivia.al.it

Alessandria,

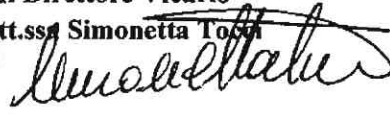
**Oggetto: valutazione menù estivo ed invernale ASILO INTERCOMUNALE "PRIMAVERA"**

Buongiorno,  
come da Vostra richiesta segue parere riguardante i menù in oggetto:

Le alternative da Voi proposte per le merende dell'asilo in oggetto risultano adeguate, pertanto non si richiedono modifiche.

Alleghiamo l'elenco merende vidimato.

Si rimane a disposizione per ulteriori chiarimenti,  
Cordiali saluti

Il Direttore Vicario  
Dott.ssa Simonetta Togni  


## **ASILO NIDO PRIMAVERA – UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA**

### **SPUNTINO DEL MATTINO:**

- BISCOTTI, GRISSINI, GALLETTE O CRACKER + FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

### **Tipi di MERENDA** (da alternare durante la settimana): circa il 10% delle calorie totali

- Succo di frutta non zuccherato 125 cc + crackers non salati 20 g.
- Un vasetto di yogurt alla frutta
- Pane 20 g + marmellata 20g.
- Pane 20 g + cioccolato 20 g.
- Frutta o frullato di frutta fresca
- The o latte con 3 biscotti secchi
- Focaccia bianca 40 g.
- The con fettina di torta tipo margherita o crostata



IL DIRIGENTE SANITARIO RESPONSABILE  
(Dr. ssa S. Tocchi)



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
S.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Sede di Alessandria  
Responsabile: Dott. Corrado RENDO

ASL\_AL - Azienda Sanitaria  
Locale di Alessandria  
REGISTRO UFFICIALE  
Protocollo N: 0048266 -  
12/05/2017 USCITA  
Classifiche: 02.03.08  
Allegati : 0

**Sede legale:**  
Via Venezia, 6  
15121 Alessandria  
**Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067**

Gent.ma Dott.ssa BARBIERI EMANUELA  
Asilo Intercomunale "PRIMAVERA"  
Castelnuovo Scrivia, via Colli 15  
Tel 0131/826348  
nido@comune.castelnuovoscrivia.al.it

Alessandria,

**Oggetto: valutazione menù estivo ed invernale ASILO INTERCOMUNALE "PRIMAVERA"**

Buongiorno,  
come da Vostra richiesta segue parere riguardante i menù in oggetto:

Il menù risulta bilanciato di energia e nutrienti, pertanto non si richiedono ulteriori modifiche.

Si rimane a disposizione per ulteriori chiarimenti,  
Cordiali saluti



**La Dietista**  
**Dott.ssa Strona Elisa**



## CONSIGLI PER CHI SI OCCUPA DEL PASTO DEI BAMBINI

- Le GRAMMATURE indicate sono da intendersi per l'alimento crudo e al netto degli scarti.
- La differenza di grammature tra 1-2 anni e 2-3 anni sono minime ed è stata adottata un'unica tabella. Eventualmente mantenere la porzione indicata per i più grandi e più scarsa per i piccoli.
- È preferibile NON concedere i bis ma aumentare la porzione di verdura.
- Se necessario, per i bambini più piccoli, adattare i pasti alle loro capacità di deglutizione e masticazione, frullando o tritando la carne e le verdure, prolungando la cottura di pasta, riso e altri cereali o utilizzando i formati più piccoli.
- Il pasto è composto da: primo + secondo (oppure un piatto unico) + contorno + pane + frutta.
- È CONSIGLIABILE anticipare la frutta del pasto nello SPUNTINO MATTUTINO per non far arrivare il bambino troppo affamato a pranzo o evitare che dopo il pasto si senta sazio e la rifiuti.
- CEREALI: variare la scelta tra pasta, riso, semolino, farro, orzo, kamut, miglio, avena, farina di mais (polenta), cous-cous. La sostituzione può essere fatta a parità di peso. Ad esempio: 20 grammi di riso = 20 grammi di farro o pasta o orzo o miglio o kamut o avena o cous-cous o farina di mais. E' VIVAMENTE consigliata l'alternanza di TUTTI i tipi di cereali. La pasta, laddove non fosse indicato diversamente, è da considerarsi di semola di grano duro.
- Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche (non in polvere né in fiocchi) e latte pastorizzato parzialmente scremato.
- Utilizzare solo pane fresco di giornata.
- VERDURA: utilizzare verdure di stagione, crude o cotte, oppure verdure surgelate variando quotidianamente la scelta.
- FRUTTA: utilizzare frutta di stagione da variare giornalmente evitando ripetizioni nella stessa settimana. La frutta può essere servita frullata, in purea, a pezzetti a seconda delle capacità di masticazione, deglutizione del bambino.
- Per la stagionalità di frutta, verdura e patate riferirsi alle tabelle 2 e 3.
- PESCE: tipo filetti o tranci, diliscati, scegliendo tra merluzzo o nasello, platessa, palombo e halibut. Preferire pesce fresco, in alternativa utilizzare quello surgelato.
- CARNE: si suggerisce l'alternanza tra le parti magre di carne di vitello, manzo, pollo (se coscia disossata), agnello, tacchino, suino, cavallo, coniglio (disossato).
- AFFETTATI: si potranno alternare prosciutto crudo, cotto o bresaola di prima qualità senza polifosfati.
- FORMAGGI: utilizzare preferibilmente formaggi senza polifosfati aggiunti, conservanti ed altri additivi. Variare la scelta tra i seguenti formaggi freschi: ricotta e mozzarella di mucca, robiola, crescenza, fiocchi di latte, stracchino, primo sale. Se si volessero utilizzare delle scaglette di parmigiano come secondo piatto ridurre la grammatura del 30% rispetto a quella del formaggio fresco.
- LEGUMI: si potrà scegliere tra fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave, cicerchie, ALTERNANDO I METODI DI PREPARAZIONE come indicato nel menù (pasta e legumi, crocchette di legumi, vellutata di patate e legumi...) così da soddisfare sicuramente i gusti del bambino con almeno una delle tipologie proposte.

Si possono utilizzare legumi secchi, freschi o surgelati.

Le grammature dei legumi secchi si intendono ridotte del 50% rispetto a quelle dei freschi/surgelati e viceversa. Ad esempio 40 grammi di piselli freschi o surgelati corrispondono a circa 15-20 grammi di piselli secchi.

I legumi dal punto di vista nutrizionale NON si considerano verdure, pertanto non vanno utilizzati come contorno, ma inseriti SOLO in alternativa ad un secondo piatto.
- UOVA: per motivi igienici è assolutamente vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali.
- Il sale va utilizzato in quantità MODERATA e solo eventualmente iodato durante le preparazioni (non mettere la saliera a tavola) preferendo gli aromi.

- Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.
- NON UTILIZZARE gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare).
- NON USARE PRODOTTI INSCATOLATI: tonno, verdure, legumi... perché ricchi di sale.
- Per la preparazione dei sughi è consigliabile utilizzare pomodori freschi. In alternativa è possibile utilizzare pomodori pelati o passati senza aggiungere il concentrato perché ricco in sale.
- CONDIMENTI:
  - ❖ Olio extra vergine di oliva
  - ❖ Burro, nelle quantità indicate, per le preparazioni che lo richiedono espressamente (risotti, besciamella, purè) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.
- Non aggiungere il miele o lo zucchero nel latte o nel frullato o nello yogurt poiché già ne contengono naturalmente.
- Per dissetare il bambino usare SOLO acqua oligominerale che può essere in bottiglia o dell'acquedotto.
- Se i bambini non lo gradissero, gli ingredienti delle ricette possono essere scorporati (ad esempio il pasticcio di verdure e formaggio può essere sostituito dal formaggio e dalle verdure servite separatamente; la frittata di zucchine o spinaci si può sostituire con l'uovo e la verdura; la pasta al merluzzo con pasta al pomodoro e merluzzo al forno o in umido con contorno di verdura, la pasta con i legumi con pasta al pomodoro e legumi come secondo più il contorno di verdura ecc.).

### SOSTITUZIONI

Al fine di preservare l'equilibrio nutrizionale del menù, qualora fosse necessario apportare delle modifiche ai primi, ai secondi e ai piatti unici, è opportuno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Le patate sono un tubero e dal punto di vista nutrizionale NON si considerano una verdura, pertanto non vanno utilizzate come contorno, ma inserite SOLO come alternativa ai cereali. La grammatura delle patate corrisponde al triplo di quella dei cereali. Ad esempio 40 grammi di cereali = 120 grammi di patate.
- Carne, affettati, pesce, formaggio, uova e legumi possono essere scambiati tra di loro rispettando le frequenze riportate nella seguente tabella 1.

| FREQUENZE SECONDI PIATTI<br>NELLE 4 SETTIMANE DEL MENU' |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| CARNE                                                   | 5 volte |
| PESCE                                                   | 4 volte |
| FORMAGGIO                                               | 3 volte |
| LEGUMI                                                  | 3 volte |
| UOVA                                                    | 3 volte |
| AFFETTATI                                               | 2 volte |

(Tabella 1)

- Nell'ambito della stessa settimana è possibile invertire i giorni. Ad esempio: lunedì con venerdì o martedì con giovedì...
- Nell'ambito delle 4 settimane è possibile invertire in toto le settimane. Ad esempio: la prima con la terza, la prima con la quarta...

**VARIAZIONE PER NUOVO MENU' ASILO NIDO PRIMAVERA ESTATE 1-3 ANNI**

| LUNEDI'                                | MARTEDI'                                                     | MERCOLEDI'                       | GIOVEDI'                                              | VENERDI'                                   |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| PRIMA SETTIMANA                        |                                                              |                                  |                                                       |                                            |
| Minestra di verdura con orzo e farro   | Piatto unico: couscous/orzo/riso saltato con carne e verdure | Pasta al pesto di fagiolini      | Pastina in brodo di verdure                           | Risotto al pomodoro                        |
| Formaggino o robiola                   | Biete/spinaci                                                | Omette con zucchine              | Prosciutto cotto/bresaola                             | Crocchette di pesce                        |
| Insalata di pomodori                   |                                                              |                                  | Patate al forno                                       | Macedonia di verdure                       |
| SECONDA SETTIMANA                      |                                                              |                                  |                                                       |                                            |
| Passato di verdura con pasta           | Riso/orzo/farro primavera                                    | Gnocchetti sardi alla parmigiana | Piatto unico: vellutata di patate e ceci con crostini | Risotto giallo                             |
| Uova al pomodoro                       | Straccetti di coniglio/tacchino alla pizzalola               | Torta di ricotta e spinaci       | Fiammiferi di carote e zucchine cotte                 | Merluzzo alla mugnaia                      |
|                                        | Fagiolini trifolati                                          |                                  |                                                       | Insalata Arlecchino                        |
| TERZA SETTIMANA                        |                                                              |                                  |                                                       |                                            |
| Pasta agli aromi                       | Piatto unico: pasta e piselli                                | Riso con prezzemolo in brodo     | Pasta al pesto delicato                               | Pizza margherita                           |
| Prosciutto cotto/bresaola              | Pomodori a cubetti                                           | Tacchino al limone               | Merluzzo gratinato                                    | Coscette di pollo bollite (mezza porzione) |
| Patate al forno                        |                                                              | Carote al vapore                 | Pomodori in insalata                                  | Fagiolini                                  |
| QUARTA SETTIMANA                       |                                                              |                                  |                                                       |                                            |
| Gnocchi di patate, pomodoro e basilico | Crema di asparagi o verdura di stagione con miglio/crostini  | Risotto alla parmigiana          | Piatto unico: pasta al ragù                           | Passato di verdura con farro/orzo/kamut    |
| Cosce di pollo arrosto                 | Omelette di spinaci                                          | Crocchette con legumi e verdure  | Macedonia di verdure                                  | Sogliola con pomodorini al forno           |
| Carote alla parmigiana                 |                                                              |                                  |                                                       |                                            |



11/05/2017

**VARIAZIONE PER NUOVO MENU' ASILO NIDO PRIMAVERA AUTUNNO/INVERNO 1-3 ANNI**

| LUNEDI'                                   | MARTEDI'                                                       | MERCOLEDI'                                            | GIOVEDI'                                      | VENERDI'                                   |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| PRIMA SETTIMANA                           |                                                                |                                                       |                                               |                                            |
| Minestra di verdure con orzo e farro      | Piatto unico: polpette con polenta di carne e verdure in umido | Risotto alla zucca                                    | Piatto unico: pasta e lenticchie con pomodoro | Pastina in brodo vegetale                  |
| Bocconcini di robiola                     |                                                                | Omelette con spinaci                                  | Cavolfiore gratinato                          | Crocchette di pesce                        |
| Insalata di pomodori                      |                                                                |                                                       |                                               | Insalata di patate                         |
| SECONDA SETTIMANA                         |                                                                |                                                       |                                               |                                            |
| Pasta al pomodoro                         | Risotto alla parmigiana                                        | Crema di zucchine/zucca/asparagi con miglio/riso/orzo | Piatto unico: lasagne ricotta e spinaci       | Passato di verdure con pasta               |
| Bocconcini di coniglio/tacchino al limone | Crocchette di ceci e patate                                    | Prosciutto cotto                                      | Cavolfiore all'olio                           | Polpette o bocconcini di pesce al forno    |
| Zucchine trifolate                        | Spinaci saltati                                                | Patate al forno                                       |                                               | Carote                                     |
| TERZA SETTIMANA                           |                                                                |                                                       |                                               |                                            |
| Pastina in brodo                          | Piatto unico: gnocchetti al ragù                               | Orzo verde (con spinaci)                              | Piatto unico: pasta e fagioli in brodo        | Risotto giallo                             |
| Frittata di carciofi/zucchine             | Carote/ verdura di stagione                                    | Petto di pollo al rosmarino                           | Broccoli gratinati                            | Sogliola gratinata con verdure al forno    |
|                                           |                                                                | Zucca al forno                                        |                                               |                                            |
| QUARTA SETTIMANA                          |                                                                |                                                       |                                               |                                            |
| Pasta al pomodoro                         | Passato di verdura                                             | Piatto unico: pasta al merluzzo                       | Crema di cavolfiore con orzo e farro          | Pizza margherita                           |
| Frittata di spinaci                       | Prosciutto cotto                                               | Fagiolini                                             | Bocconcini di tacchino                        | Coscette di pollo bollite (mezza porzione) |
|                                           | Purè di patate                                                 |                                                       | Carote alla parmigiana                        | Zucca al forno                             |



## MENU' PER I PICCOLISSIMI

|                                                                    |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|--|
|                                                                    |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
|                                                                    |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
| <b>PIATTI UNICI</b>                                                |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
| Minestrina con brodo di verdura con orzo/miglio/riso/farro/pastina | Brodo vegetale con pastina | Passato di verdura con minestrina | Minestrina in brodo di manzo o pollo | Crema di semolino/mais/tapioca con brodo vegetale |  |
| 1                                                                  | 2                          | 3                                 | 4                                    | 5                                                 |  |
| CON aggiunta di omogeneizzati freschi di:                          |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
| Manzo                                                              | Pollo                      | Tacchino                          | Ricotta/<br>Robiola                  | Pesce<br><br>Prosciutto                           |  |
| Lenticchie decorticate                                             | Piselli decorticati        | Fagioli decorticati               | Ceci decorticati                     | Uovo / (tuorlo sodo)                              |  |
| <b>Frutta frullata fresca</b>                                      |                            |                                   |                                      |                                                   |  |
|                                                                    | banana                     | pera                              | mela                                 |                                                   |  |

**UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA**

**Via Giuseppe Garibaldi, 43**

**CASTELNUOVO SCRIVIA (AL)**

# **DUVRI PRELIMINARE**

**ART. 26 comma 1, lettera (b) e comma 3 - D.Lgs. 81/2008**

**Servizio di fornitura pasti c/o asilo nido comunale "Primavera"  
all'interno dell'appalto relativo al Servizio di Ristorazione Scolastico**

# INDICE

|      |                                                                                                                |    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1    | NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....                                                                                 | 2  |
| 2    | OGGETTO E SCOPO DEL PRESENTE DOCUMENTO.....                                                                    | 2  |
| 3    | METODOLOGIA DI VALUTAZIONE.....                                                                                | 3  |
| 4    | DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE.....                                                                       | 4  |
| 5    | ATTIVITÀ IN APPALTO.....                                                                                       | 4  |
| 5.1  | Dati appaltatore.....                                                                                          | 4  |
| 5.2  | Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto.....                                                            | 4  |
| 5.3  | Descrizione delle attività svolte.....                                                                         | 5  |
| 5.4  | Tipologia di macchine/attrezzature usate.....                                                                  | 5  |
| 5.5  | Tipologia di prodotti/sostanze usate.....                                                                      | 6  |
| 6    | PERICOLI RIFERIBILI ALL'AREA DI LAVORO (COMMITTENTE).....                                                      | 7  |
| 6.1  | Rischio elettrico.....                                                                                         | 7  |
| 6.2  | Rischio incendio e/o esplosione.....                                                                           | 7  |
| 6.3  | Movimentazione dei carichi.....                                                                                | 7  |
| 6.4  | Zone per le quali devono essere adottati sistemi e misure di protezione particolari.....                       | 7  |
| 6.5  | Macchine e impianti.....                                                                                       | 7  |
| 6.6  | Zone ad accesso controllato.....                                                                               | 7  |
| 6.7  | Elenco dei prodotti e materiali pericolosi che possono essere presenti nelle aree interessate dai servizi..... | 8  |
| 6.8  | Luoghi con possibile esposizione ad agenti chimici e/o fisici.....                                             | 8  |
| 6.9  | Luoghi con possibile esposizione ad agenti biologici.....                                                      | 8  |
| 6.10 | Luoghi con possibile esposizione al traffico veicolare.....                                                    | 8  |
| 6.11 | Luoghi con possibile esposizione ad infestanti urbani.....                                                     | 8  |
| 6.12 | Rischio caduta.....                                                                                            | 8  |
| 6.13 | Colpi, urti, tagli.....                                                                                        | 9  |
| 6.14 | Possibili interferenze con i presenti.....                                                                     | 9  |
| 7    | VALUTAZIONE PRELIMINARE DELLE INTERFERENZE DERIVANTI DALLE ATTIVITÀ CONNESSE ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO.... | 9  |
| 8    | POSSIBILI INTERFERENZE.....                                                                                    | 11 |
| 9    | VALUTAZIONE DEI RISCHI.....                                                                                    | 12 |
| 9.1  | Definizioni.....                                                                                               | 12 |
| 9.2  | Criteri per la valutazione dei rischi.....                                                                     | 15 |
| 9.3  | Rischi residui.....                                                                                            | 17 |
| 10   | NOTIZIE E INFORMAZIONI FORNITE ALL'APPALTATORE.....                                                            | 18 |
| 10.1 | Ulteriori misure per evitare interferenze .....                                                                | 18 |
| 10.2 | Aree di deposito materiali.....                                                                                | 18 |
| 10.3 | Procedure di emergenza adottate.....                                                                           | 18 |
| 11   | COSTI DELLA SICUREZZA.....                                                                                     | 18 |
| 12   | DICHIARAZIONI FINALI.....                                                                                      | 18 |

## 1. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La normativa di riferimento in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro, in base alla quale è necessario redigere la presente valutazione dopo l'avvenuta analisi, è la seguente:

- D. Lgs. 09-04-2008, n. 81 - "Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro";

## 2. OGGETTO E SCOPO DEL PRESENTE DOCUMENTO

L'articolo 26 del D. Lgs. 81/2008, prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera. In particolare esso prevede che:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:

a) verifichi, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;

b) fornisca agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuova la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 2 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |              |



### 3. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE

La valutazione del rischio, così come prevista dal D. Lgs. 81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per giungere ad una stima dell'esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008. La valutazione del rischio è pertanto una operazione complessa che richiede, necessariamente, per ogni ambiente o posto di lavoro considerato, una serie di operazioni, successive e conseguenti tra loro, che prevedono:

- l'identificazione delle sorgenti di rischio presenti nel ciclo lavorativo;
- l'individuazione dei conseguenti potenziali rischi di esposizione in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, sia per quanto attiene ai rischi per la sicurezza che per la salute;
- la valutazione dei rischi residui connessi con le situazioni individuate.

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.

Rischio: probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.

Rischio residuo: rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.

Valutazione del rischio: procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

#### *Individuazione dei fattori di rischio del committente e dell'appaltatore*

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al committente, cioè inerenti ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto e successivamente dei fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente.

Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali;
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine;
- Pericoli per la salute;
- Pericoli di incendio/esplosione;
- Altri pericoli eventuali.

#### *Individuazione delle interferenze*

E' la parte nodale del presente documento di valutazione, ove si individua se e come il personale del committente e quello dell'appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio.

Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti più opportuni.

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 3 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido “Primavera” |              |

#### 4. DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE 1

|                                       |                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Ragione Sociale                       | Unione Bassa Valle Scrivia                      |
| Sede Legale                           | Via Giuseppe Garibaldi 43 – Castelnuovo Scrivia |
| Sede Amministrativa                   | Via Giuseppe Garibaldi 43 – Castelnuovo Scrivia |
| Datore di Lavoro                      | Tagliani Gianni                                 |
| Resp. Servizio Prevenzione Protezione | Eco' srl - Villalvernia                         |
| Medico Competente.                    |                                                 |
| Referente tecnico dell'attività       |                                                 |
| Telefono                              |                                                 |
| Telefax                               |                                                 |

#### 5. ATTIVITÀ IN APPALTO

##### 5.1 Dati appaltatore

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Ragione Sociale                       |  |
| Sede Legale                           |  |
| C.F. / P. IVA                         |  |
| N° Registro imprese                   |  |
|                                       |  |
| Datore di Lavoro                      |  |
| Resp. Servizio Prevenzione Protezione |  |
| Medico Competente.                    |  |
| Referente in loco                     |  |
| Telefono                              |  |

##### 5.2 Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto

|                               |                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oggetto dell'appalto          | L'appalto consiste nella fornitura degli alimenti per i pasti.                                                         |
| Aree interessate dal servizio | Il servizio verrà svolto all'interno dei locali dell'asilo nido comunale "Primavera" nel comune di Castelnuovo Scrivia |
| Durata                        |                                                                                                                        |

### 5.3 Descrizione delle attività svolte

Le attività oggetto del presente Duvri sono essenzialmente riassumibili nella fornitura degli alimenti per i pasti presso l'asilo nido comunale "Primavera", servizio compreso all'interno dell'appalto relativo al Servizio di Ristorazione Scolastico.

L'attività svolta dalla ditta esterna consiste nel solo scarico dei contenitori contenenti gli alimenti che in seguito le educatrici dell'asilo nido comunale provvederanno in autonomia a sporzionare e ad impiattare.

Successivamente la ditta esterna, al termine della giornata lavorativa, provvederà al ritiro del materiale vuoto.

L'accesso alla struttura avviene dal cancelletto nei pressi della cucina dell'asilo nido. Il materiale viene scaricato nel corridoio di entrata e non vi è accesso ad altri locali della struttura.

L'interferenza con il personale del Comune di Castelnuovo Scrivia si esaurisce quindi nella fase di scarico (e successivo carico) del materiale. Non vi sono altri contatti con personale e utenza (bambini) della struttura.

Per ulteriori dettagli su quanto oggetto dell'appalto si rimanda al capitolato specifico.

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 5 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |              |

#### 5.4 Tipologia di macchine/attrezzature usate

##### Condizioni di esercizio normale

Sono messi a disposizione della Ditta appaltatrice, presso le sedi indicate, l'uso dell'impianto elettrico, dei servizi igienici e degli impianti termici.

##### Condizioni di esercizio eccezionali

Con la fornitura delle informazioni sui rischi presenti nell'ambiente di lavoro vengono contestualmente fornite le informazioni relative ad eventuali emergenze, come riportato nel seguito. Se si verificassero condizioni di emergenza all'interno degli ambienti con la sola presenza del personale della ditta appaltatrice, sono messi a disposizione normalmente un telefono abilitato per chiamate di emergenza, una cassetta di pronto soccorso, gli estintori dislocati nei diversi ambienti e le indicazioni sulle vie di evacuazione. Se alcuni presidi non fossero presenti o comunque disponibili, si richiede alla ditta appaltatrice di fornire ai propri lavoratori un telefono cellulare per le chiamate di emergenza e un pacchetto di medicazione.

#### GESTIONE DELLE EMERGENZE

**Generalità:** Prima di iniziare qualunque attività all'interno dei locali prendere atto delle vie di fuga e delle uscite di emergenza.

**Segnalazione:** CHIUNQUE RILEVI UNA SITUAZIONE DI PERICOLO QUALE, AD ESEMPIO, LA PRESENZA DI FUMO, DI INCENDIO, SPANDIMENTO DI MATERIALI PERICOLOSI, FUGHE DI GAS O ALTRE SITUAZIONI DI PERICOLO, DEVE IMMEDIATAMENTE SEGNALARE L'EMERGENZA AL PIÙ VICINO DEGLI **ADDETTI GESTIONE EMERGENZE**

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 6 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido “Primavera” |              |

## NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA ALL'INTERNO DEI LOCALI OGGETTO DELLE ATTIVITA'

L'emergenza viene segnalata dal segnale di allarme acustico emesso dall'impianto di rilevazione e allarme (ove presente), oppure verbalmente da parte degli Addetti Emergenze.

Il personale presente dell'impresa appaltatrice deve:

- mantenere la calma onde non generare situazioni di panico
- interrompere immediatamente il proprio lavoro mettendo immediatamente in sicurezza la propria attrezzatura (in caso di sostanze chimiche richiudere i contenitori etc.) non depositandola in modo da ostruire vie di fuga (che in particolare non devono essere attraversate da cavi) o da rendere inaccessibili le attrezzature antincendio o le uscite di sicurezza.
- non rifugiarsi nei servizi, spogliatoi ecc.
- non intralciare con la propria opera l'intervento della squadra di emergenza o di soccorso
- seguire per l'evacuazione i percorsi indicati dall'apposita segnaletica di sicurezza che indicano il percorso più breve verso l'esterno e seguire le eventuali disposizioni impartite dalla squadra di emergenza.
- recarsi al punto di raccolta situato all'esterno dei locali, senza perdere tempo per raccogliere effetti personali/attrezzature, percorrendo celermente le vie d'esodo, in modo ordinato, senza correre o generare interferenze con il flusso d'esodo
- rimanere al punto di raccolta fino a nuove disposizioni impartite dalla squadra di emergenza e/o soccorso.
- non mettere mai in pericolo la propria sicurezza.

### 5.5 Tipologia di prodotti/sostanze usate

- Nessun prodotto chimico utilizzato

## 6. INFORMAZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI RISCHI E ALLE AREE DI LAVORO

### 6.1 RISCHIO ELETTRICO

Pur non essendo previsto l'uso di alcuna apparecchiatura elettrica, rimangono fra i vari compiti dell'Appaltatore:

- verificare l'idoneità e la funzionalità degli impianti e dei dispositivi di sicurezza dal punto di allacciamento al punto di utilizzo;
- porre attenzione a non realizzare **mai** collegamenti non rispondenti a regole di buona tecnica;
- se il sistema di allacciamento dovesse divenire ostacolo per l'attività del Committente o la viabilità intorno all'area di lavoro, la situazione va segnalata mediante installazione di delimitazioni e/o opportuna cartellonistica;
- non utilizzare apparecchiature non a norma, ovvero, non adeguatamente mantenute.

### 6.2 RISCHIO DI ESPLOSIONE O INCENDIO

Nei locali oggetto dell'appalto non sono individuate zone che presentano rischi di esplosione o incendio elevato. E' compito dell'APPALTATORE formare, informare e addestrare il proprio personale, in conformità all'art. 46 del D.Lgs. n°81/2008 e al D.M. 10.03.1998.

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 7 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |              |

### 6.3 MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI

Lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto non richiede la movimentazione manuale di carichi. Gli addetti devono comunque essere informati, formati e addestrati sui rischi legati alla movimentazione dei carichi, ai movimenti ripetuti e alla assunzione di posture incongrue del corpo e degli arti. Nello spostamento non devono essere sollevati pesi superiori a 25 kg e in presenza di pesi superiori effettuare la manovra solo con l'uso di appositi ausili meccanici o da più lavoratori.

### 6.4 ZONE PER LE QUALI DEVONO ESSERE ADOTTATI SISTEMI E MISURE DI PROTEZIONE PARTICOLARI

Non risultano esservi zone soggette al rispetto di misure di protezione particolari; se dovessero determinarsi situazioni in grado di compromettere questa situazione, sarà cura del Committente informare con congruo anticipo l'Appaltatore, al fine di ridurre possibili rischi.

### 6.5 MACCHINE ED IMPIANTI

Le macchine e attrezzature eventualmente utilizzate dall'Appaltatore, dovranno rispondere a quanto prescritto dalle leggi vigenti. Vanno definite con il personale le modalità di utilizzo e i limiti di impiego delle macchine e verificata la conoscenza delle operazioni possibili applicate all'utilizzo delle varie attrezzature (corsi di informazione, formazione e addestramento).

### 6.6 ZONE AD ACCESSO CONTROLLATO

Anche in funzione della possibile presenza di altri interventi all'interno dei luoghi di lavoro contemplati nell'appalto, potrà manifestarsi la necessità di interdire determinate parti delle zone di lavoro. Qualora dovesse verificarsi questa situazione, la decisione verrà assunta di seguito ad una apposita riunione di coordinamento.

### 6.7 ELENCO DEI PRODOTTI E MATERIALI PERICOLOSI CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE AREE INTERESSATE DAI SERVIZI.

Anche in funzione della presenza di altri interventi all'interno dei luoghi ove viene svolto il servizio, potrà manifestarsi la presenza di materiali pericolosi, o comunque da trattare con procedure di cautela. Qualora dovesse verificarsi questa situazione, la decisione verrà assunta di seguito ad una apposita riunione di coordinamento.

### 6.8 LUOGHI CON POSSIBILE ESPOSIZIONE AD AGENTI FISICI O CHIMICI.

Anche in funzione della presenza di altri interventi all'interno dei luoghi ove viene svolto il servizio, potrà manifestarsi la presenza ovvero l'utilizzo di strumenti ovvero prodotti in grado di determinare situazioni di rischio collegate con agenti fisici o chimici, o comunque da trattare con procedure di cautela. Qualora dovesse verificarsi questa situazione, la decisione verrà assunta di seguito ad una apposita riunione di coordinamento.

### 6.9 LUOGHI CON POSSIBILE ESPOSIZIONE AD AGENTI BIOLOGICI

Dovuto all'interazione con personale potenzialmente portatore di agenti biologici quali ad esempio Covid-19. Per le misure di contenimento specifiche si rimanda al documento di valutazione del rischio covid-19

### 6.10 LUOGHI CON POSSIBILE ESPOSIZIONE AL TRAFFICO VEICOLARE .

Anche in funzione della presenza di altri interventi all'interno dei luoghi di lavoro contemplati nell'appalto, potrà manifestarsi la possibile esposizione, per i lavoratori dell'Appaltatore, al traffico veicolare (transito nelle aree di parcheggio).

### 6.11 LUOGHI CON POSSIBILE ESPOSIZIONE AD INFESTANTI URBANI

Nel corso degli ultimi anni, è notevolmente aumentata la situazione di disagio provocata dalla infestazione di zanzare (soprattutto del tipo "tigre"). Le cautele adottate dall'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti, sono costituite dalla distribuzione di idonei prodotti repellenti.

|                   |                                                    |              |
|-------------------|----------------------------------------------------|--------------|
| <b>25/07/2022</b> | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 8 di 17 |
| Rev. 1            | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |              |

#### 6.12 RISCHIO CADUTA

Nell'attività possono determinarsi rischi di caduta in piano per presenza di ingombri (anche cavi elettrici) a causa della mancata uniformità della pavimentazione durante la percorrenza delle vie di transito.

Mentre l'appaltatore contribuirà a tenere il rischio sotto controllo con l'adozione di idonee attrezzature e DPI (es. calzature antisdrucciolo) e idonee procedure di lavoro; il Committente provvederà a: 1)mantenimento di percorsi sgombri; 2)cavi di alimentazione energia elettrica collocati, ove possibile, in apposite canalette in modo tale da ridurre i rischi di inciampo, impigliamenti; 3)periodica manutenzione dei pavimenti; 4) Idonea predisposizione degli articoli e movimentazione degli stessi.

#### 6.13 COLPI, URTI, TAGLI

Possibilità di contatto accidentale con superfici taglienti (spigoli di porte e/o arredi). Non si ritiene obbligatorio l'uso di dispositivi di protezione individuale.

#### 6.14 POSSIBILI INTERFERENZE CON I PRESENTI

Le interferenze possibili sono legate esclusivamente alla condivisione delle vie di passaggio utilizzate per l'entrata/uscita dai luoghi di lavoro.

### 7. VALUTAZIONE PRELIMINARE DELLE INTERFERENZE DERIVANTI DALLE ATTIVITÀ CONNESSE ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare, a mezzo di proprio personale, periodiche ispezioni nei luoghi di lavoro per verificare la corretta esecuzione del servizio in appalto. Detta attività non presenta rischi da interferenza, in quanto trattasi di attività svolta in maniera sporadica e in assenza di attività dell'impresa.

|            |                                                    |              |
|------------|----------------------------------------------------|--------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 9 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido “Primavera” |              |

## 8. RISCHI SPECIFICI DELL'INTERFERENZA ED INDICAZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ADOTTARE

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori della ditta aggiudicataria, i visitatori e gli eventuali lavoratori di altre ditte all'interno delle aree dove opera l'impresa

Per la valutazione dei rischi il Committente ha provveduto come segue:

(a) A seguito di un sopralluogo conoscitivo congiunto tra i referenti del committente e dell'Impresa Appaltatrice presso le zone interessate dai lavori in appalto:

- sono stati analizzati in modo approfondito i rischi per la sicurezza quali strutture, macchine, apparecchiature, impianti,
- sono stati valutati i rischi per la salute dovuti ad agenti fisici, chimici, biologici;
- sono stati esaminati i rischi derivanti da fattori organizzativi.

Il tutto è stato riportato in apposito verbale di coordinamento.

(b) Dall'analisi dei rischi il Committente ha predisposto un riesame generale della situazione aziendale del sistema sicurezza e salute come di seguito indicato:

- individuazione di tutte le situazioni di pericolo, come fatto intrinseco, potenzialmente in grado di causare il rischio e il conseguente danno;
- individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare in conseguenza dei risultati della valutazione dei rischi.

### Organizzazione dell'attività e zone/attività interessate da possibili interferenze.

Nei luoghi in cui viene svolto il servizio potranno trovarsi altri interventi, ovvero essere svolte altre attività come ad esempio:

- interventi manutentivi del verde; interventi di rimozione rifiuti svolte da:
  - personale del Committente;
  - personale di Ditte prestanti servizi (ad es. per distribuzione di zanzaricidi e topicidi);
  - soggetti terzi (pubblico).

In occasione di queste attività l'Appaltatore dovrà operare al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali.

Per quanto concerne i momenti di presenza contemporanea del personale dell'Appaltatore con altre persone, si ritiene opportuno considerare come possibile, la presenza di terzi in tutte le zone di svolgimento del servizio.

A fronte dell'impossibilità di effettuare una determinazione preventiva di tutte le possibili situazioni di rischio interferenziale, verranno effettuati, di volta in volta, nel caso in cui vengano effettuate attività potenzialmente interferenti, nelle zone interessate dalle opere, dei sopralluoghi con relative riunioni di coordinamento tesi a determinare la presenza di possibili rischi interferenziali e, quindi, stabilire le misure di sicurezza da attuare.

Nel corso di esecuzione dell'appalto, le principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze sono quelle riportate al paragrafo 9.3

|            |                                                    |               |
|------------|----------------------------------------------------|---------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 10 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido “Primavera” |               |



## 9. VALUTAZIONE DEI RISCHI

### 9.1 Definizioni

Ai fini della migliore comprensione del presente documento vengono date le seguenti definizioni:

Agente chimico: Tutti gli elementi chimici, da soli o in miscela, allo stato naturale, o ottenuti, utilizzati o smaltiti come rifiuti mediante qualsiasi attività lavorativa o anche soltanto presenti “a qualunque titolo” sul luogo di lavoro, (deposito, trasporto, impiego, ecc), o anche che possono generarsi, durante l’attività lavorativa, come risultato di un processo anche non voluto o non facente parte del ciclo produttivo (combustione, liberazione accidentale di fumi o vapori durante operazioni a caldo, ecc).

Agente chimico pericoloso: Tutti gli agenti che rientrano in una delle seguenti sottocategorie:

- Agenti chimici pericolosi già classificati come tali in base alla normativa su classificazione ed etichettatura delle sostanze e dei preparati pericolosi.
- Agenti chimici pericolosi ma non ancora classificati dalle norme su classificazione ed etichettatura (sostanze e agenti fisici per i quali esiste ad esempio un valore limite di esposizione professionale, polveri, fumi, vapori, rifiuti, fertilizzanti, farmaci, ecc).
- Agenti chimici non pericolosi di per sé ma che possono diventarlo nelle loro condizioni di utilizzo, perché ne alterano le caratteristiche o le proprietà originali.

Attività acusticamente uguali: Attività lavorativa che comporta:

1. uso delle medesime attrezzature;
2. uguali tempi di esposizione/utilizzo delle stesse attrezzature, nelle medesime;
3. condizioni di funzionamento, con lo stesso materiale in lavorazione;
4. identiche modalità di svolgimento delle attività lavorative;
5. stesse condizioni ambientali di contorno.

Attrezzatura: Si intende qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto usato durante il lavoro.

Cartella sanitaria e di rischio: Documento del lavoratore redatto dal medico competente in cui sono segnate, oltre ai rischi cui è esposto, i risultati delle visite periodiche, gli esami e i giudizi di idoneità, e conservata in azienda e può accedervi solo il medico o il lavoratore; “segue” il lavoratore ad ogni cambio di azienda.

Datore di lavoro: Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l’organizzazione dell’impresa, ha la responsabilità dell’impresa stessa, ovvero dell’unità produttiva in quanto titolare dei poteri decisionali e di spesa.

Dirigente: Chi collabora con il datore di lavoro, seguendone le direttive generali e sostituendolo nell’ambito dei compiti assegnatigli, con potere di autonomia, iniziativa e disposizioni sia verso i lavoratori, sia verso terzi.

Dispositivo di protezione individuale (D.P.I.): attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore per proteggerlo contro i rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato all’uomo.

Infortunio sul lavoro: Ogni evento, avvenuto per causa violenta, in occasione di lavoro, da cui derivi la morte o un’invalidità fisica che comporti l’astensione dal lavoro per più di un giorno escluso quello dell’evento (più di tre giorni in fini previdenziali).

Lavoratore: Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze di un datore di lavoro esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari, con rapporto di lavoro subordinato anche speciale. Sono equiparati i soci lavoratori di cooperative o di società, anche di fatto, che prestino la loro attività per conto della società e degli enti stessi, e gli utenti dei servizi di orientamento o di formazione scolastica, universitaria e professionale avviati presso datori di lavoro per agevolare o per perfezionare le loro scelte professionali.

Livello di esposizione giornaliera al rumore ( $L_{EX,8h}$ ): valore medio, ponderato in funzione del tempo, dei livelli di esposizione al rumore per una giornata lavorativa nominale di otto ore, definito dalla norma internazionale ISO 1999: 1990 punto 3.6.

Si riferisce a tutti i rumori sul lavoro, incluso il rumore impulsivo  $L_{EX,8h} = L_{Aeq,Te} + 10 \lg (T_e/T_o)$ .

Livello di esposizione settimanale al rumore ( $L_{EX,w}$ ): valore medio, ponderato in funzione del tempo, dei livelli di esposizione giornaliera al rumore per una settimana nominale di cinque giornate lavorative di 8 ore, definito dalla norma internazionale ISO 1999:1990 pto 3.6, nota 2.

|            |                                                    |               |
|------------|----------------------------------------------------|---------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 11 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido “Primavera” |               |

Livello sonoro equivalente ponderato A ( $L_{Aeq,t_i}$ ), norma UNI 9432:2002:

$$L_{Aeq,t_i} = 10 \lg \left[ \frac{1}{T_i} \int_0^{T_i} \left( \frac{P_A(t)}{P_0} \right)^2 dt \right] \text{ dB(A)}$$

$T_i$  è il tempo nel quale viene effettuata la valutazione, in secondi (s), e può assumere i seguenti significati:

- $T_i = T_e$  è l'effettiva durata quotidiana dell'esposizione personale di un lavoratore a rumore;
- $T_i = T_m$  è il tempo di misurazione;
- $T_i = T_o$  è il tempo di osservazione;

$P_0$  è il valore della pressione di riferimento;

$P_A$  è il valore della pressione sonora istantanea ponderata A, in Pascal

Livello di pressione sonora ponderato A, con costante di tempo "Slow" ( $L_{PAS}$ ), norma UNI 9432:2002: pressione sonora istantanea A rilevata con costante di tempo pari a 1 secondo.

$$L_{PAS} = 10 \lg (P_A / P_0)^2 \text{ dB(A)}$$

$P_A$  è il valore della pressione sonora istantanea ponderata A

$P_0$  è il valore della pressione di riferimento.

Luoghi di lavoro a rischio di incendio basso: i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze a basso tasso di infiammabilità e le condizioni locale e/o di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio e in cui, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata.

Luoghi di lavoro a rischio di incendio medio: i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze infiammabili e/o condizioni locali e di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendi, ma nei quali, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata.

Luoghi di lavoro a rischio di incendio elevato: i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui per la presenza di sostanze altamente infiammabili e/o per le condizioni locali e/o di esercizio sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendi e nella fase iniziale sussistono forti probabilità di propagazione delle fiamme, ovvero non è possibile la classificazione come luogo a rischio di incendio basso o medio.

Luogo sicuro: Luogo dove le persone possono ritenersi al sicuro dagli effetti di un incendio.

Macchina: 1) Un insieme di pezzi o di organi, di cui almeno uno mobile, collegati tra loro, anche mediante attuatori, con circuiti di comando e di potenza o altri sistemi di collegamento, connessi solidalmente per una applicazione ben determinata, segnatamente per la trasformazione, il trattamento, lo spostamento o il condizionamento di materiali.

2) Un insieme di macchine e di apparecchi che, per raggiungere un risultato determinato, sono disposti e comandati in modo da avere un funzionamento solidale.

3) Un'attrezzatura intercambiabile che modifica la funzione di una macchina, venduta per essere montata su una macchina o su una serie di macchine diverse o su un trattore dall'operatore stesso, nei limiti in cui tale attrezzatura non sia un pezzo di ricambio o un utensile.

Malattia professionale: è un evento dannoso che si manifesta in maniera non violenta e in modo progressivo nel tempo, e che deve essere contratta nell'esercizio e a causa del lavoro.

Manutenzione ordinaria: Operazione che si attua in loco, con strumenti e attrezzi di uso corrente, che si limita a riparazioni di lieve entità, con necessità di sole minuterie e comporta l'impiego di materiali di consumo di uso corrente o la sostituzione di parti di modesto valore.

Manutenzione straordinaria: Intervento di manutenzione che non può essere eseguita in loco o che, pur essendo eseguita in loco, richiede mezzi di particolare importanza oppure attrezzature o strumentazioni particolari o che comporti sostituzioni di intere parti di impianto o la completa revisione o sostituzione di apparecchi per quali non sia possibile o conveniente la riparazione.

Medico competente: Medico, con specializzazione in medicina del lavoro o preventiva dei lavoratori, designato dal datore di lavoro.

Microclima: è la condizione climatica di una zona ristretta, come un ambiente di lavoro.

Movimentazione manuale dei carichi (MMC): Tutte le azioni di trasporto o sostegno che, per la natura del carico o per le particolari caratteristiche sfavorevoli dal punto di vista ergonomico possano presentare, tra l'altro, rischi di lesioni dorso-lombari, che sono lesioni a carico delle ossa, dei muscoli, dei tendini, del sistema nervoso e vascolare del tratto dorso-lombare.

|            |                                                    |               |
|------------|----------------------------------------------------|---------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 12 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |               |

Pericolo: Proprietà intrinseca di un materiale o attrezzatura in grado di poter produrre rischi.

Pericolo di incendio: proprietà o qualità intrinseca di determinati materiali o attrezzature, oppure di metodologie o pratiche di lavoro o di utilizzo di un ambiente di lavoro, che presentano il potenziale di creare un incendio.

Preposto: Chiunque abbia il compito di coordinare il lavoro di altri soggetti, in relazione alle responsabilità e grado di autonomia assegnatagli.

Pressione acustica di picco : valore massimo della pressione acustica istantanea ponderata in frequenza C – db(C).

Pressione sonora istantanea (ponderata A o lineare con costanti di tempo diverse): La differenza fra la pressione effettivamente esistente all'istante considerato è la pressione statica. Tale pressione si determina basandosi su misurazioni eseguite a 0.1 m di distanza dall'orecchio della persona interessata, o nella posizione occupata dalla stessa persona durante il lavoro.

Procedura di sicurezza: Documento riportante la descrizione di uno o più processi operativi di sicurezza o comunque le indicazioni per operare nel rispetto delle norme di sicurezza e per prevenire infortuni o malattie legate all'ambito di lavoro.

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.): Persona, o persone, eletta o designata dai lavoratori per rappresentarli per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro.

R.S.P.P.: Persona designata dal datore di lavoro in possesso di attitudini e capacità adeguate.

Rischi per la salute:(o igienico - ambientali) sono quelli responsabili della possibile compromissione dell'equilibrio biologico del personale lavorativo che esegue lavorazioni e/o operazioni comportanti la presenza continua o l'emissione nell'ambiente lavorativo di fattori ambientali di rischio che vengono a contatto con il personale addetto. Questi fattori possono essere di natura chimica, fisica e/o biologica.

Rischi per la sicurezza: (o di natura infortunistica) sono quelli che possono portare al verificarsi di un incidente o infortunio con conseguenti danni o menomazioni fisiche, più o meno gravi, alle persone che svolgono attività lavorative all'interno di un'azienda.

Rischi per la sicurezza e la salute: (o trasversali) sono quei fattori di rischio che, interagendo tra di loro, possono aumentare o diminuire la predisposizione del lavoratore a essere vittima di un infortunio o di un incidente.

Rischio: Probabilità che si raggiunga il potenziale nocivo in condizioni di utilizzo o esposizione.

Rischio di incendio: probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di accadimento di un incendio e che si verifichino conseguenze dell'incendio sulle persone presenti.

Rumore ciclico: Rumore che si ripete avente sempre le stesse caratteristiche di emissione ad intervalli di tempo uguali.

Rumore costante: Rumore che un'indicazione di  $L_{PAS}$  con variabilità massima di 3 dB(A) allo strumento di misurazione con filtro di ponderazione A e costante di tempo "slow".

Rumore fluttuante: se ha durata maggiore di 1 secondo e variabilità di  $L_{PAS}$  maggiore di 3 dB(A) allo strumento di misurazione con filtro di ponderazione A e costante di tempo "slow".

Rumore impulsivo: se ha una durata minore di 1 secondo ed eventualmente ripetuto a intervalli maggiori del secondo.

Segnaletica di sicurezza e di salute sul luogo di lavoro: segnaletica riferita a un'attività, un oggetto o una situazione determinata, che fornisce un'indicazione/ prescrizione concernente la sicurezza o la salute sul luogo di lavoro, e che utilizza, a seconda dei casi, un cartello, un colore, un segnale luminoso o acustico, una comunicazione verbale o un segnale gestuale.

Servizio di prevenzione e protezione: Insieme delle persone, sistemi e mezzi, esterni o interni all'azienda, finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali in azienda.

Sorveglianza sanitaria: Valutazione dello stato di salute del singolo lavoratore in funzione dell'esposizione ad agenti chimici sul luogo di lavoro.

Valutazione dei rischi di incendio: procedimento di valutazione dei rischi di incendio di un luogo in un luogo di lavoro, derivante dalle circostanze del verificarsi di un pericolo di incendio.

Valore limite di esposizione professionale: Se non diversamente specificato, il limite della concentrazione media ponderata nel tempo di un agente chimico nell'aria all'interno della zona di respirazione di un lavoratore in relazione ad un determinato periodo di riferimento.

Vibrazioni trasmesse al corpo intero (WBV): quelle che, trasmesse al corpo intero, comportano rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare lombalgie e traumi del rachide.

|            |                                                    |               |
|------------|----------------------------------------------------|---------------|
| 25/07/2022 | UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA                         | Pag. 13 di 17 |
| Rev. 1     | DUVRI – Fornitura pasti c/o asilo nido "Primavera" |               |

Vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio (HAV): quelle che, trasmesse al sistema mano-braccio nell'uomo, comportano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare disturbi vascolari, osteoarticolari, neurologici o muscolari.

## 9.2 Criteri per la valutazione dei rischi

La valutazione dei rischi presenti in azienda, ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. 81/2008 è stata eseguita effettuando delle rilevazioni nell'azienda, unite a interrogazioni del personale lavorante o di chiunque potesse fornire informazioni sui rischi presenti nel posto di lavoro considerato. I rilevamenti effettuati sono stati poi analizzati e raccolti in schede (per permettere una facile e veloce consultazione, informazione e anche aggiornamento da parte di chiunque ne necessiti) che contengono le informazioni sui vari rischi presenti nei diversi luoghi di lavoro e/o lavorazioni dell'azienda.

I punti osservati per la valutazione dei rischi sono i seguenti:

- analisi del processo lavorativo;
- individuazione delle zone lavorative in cui avvengono le varie fasi produttive;
- analisi delle condizioni di rischio nelle varie zone individuate, a prescindere dalla mansioni presenti, in particolare:
  1. sorgenti di rischio (quali, dove, livello, quando, ecc.);
  2. persone esposte ai vari rischi;
  3. frequenze e tempo di esposizione al rischio nell'arco delle 8 h lavorative;
  4. misure di prevenzione e protezione già attuate e in uso;
- analisi delle condizioni di rischio legate allo svolgimento delle varie mansioni presenti in azienda, in particolare:
  1. sorgenti di rischio;
  2. frequenze e tempo di esposizione al rischio nell'arco delle 8 ore lavorative;
  3. misure di prevenzione e protezione già attuate e in uso;
- analisi delle eventuali correlazioni tra i rischi presenti in una stessa zona lavorazione ulteriori misure cautelative.

La quantificazione dei rischi avviene tramite un metodo abbastanza semplice e conosciuto che è quello della definizione dell'indice di rischio fornita dalla seguente relazione:

$$\text{RISCHIO} = \text{PROBABILITÀ} \times \text{MAGNITUDO} \quad (R = P \times M)$$

dove per "magnitudo" si intende la gravità degli effetti (le conseguenze) prodotti sull'uomo mentre per "probabilità" si intendono le possibilità che si verifichino le condizioni per il verificarsi dell'evento infortunistico.

| MAGNITUDO |               |                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Livello   | Definizione   | Interpretazione                                                                                                                                                                                      |
| 1         | Lieve         | - Danno eliminabile/guaribile in pochi giorni (< 7 gg) senza conseguenze future                                                                                                                      |
| 2         | Significativo | - Danno comportante un'invalidità temporanea (< 40 gg) o che non limita le capacità vitali o lavorative                                                                                              |
| 3         | Grave         | - Infortunio comportante un'invalidità permanente (non totale) o che limita le capacità lavorative (infortunio > 40 gg)<br>- Malattia professionale con invalidità permanente non totale molto grave |
| 4         | Gravissimo    | - Infortunio comportante la morte o l'invalidità totale del soggetto<br>- Malattia professionale con totale invalidità permanente                                                                    |

| PROBABILITA' |                 |                                                                                                                                                                          |
|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Livello      | Definizione     | Interpretazione                                                                                                                                                          |
| 1            | Improbabile     | - Non si sono mai verificati casi analoghi<br>- Il suo verificarsi susciterebbe incredulità                                                                              |
| 2            | Possibile       | - Il suo verificarsi richiede circostanze non comuni e poco probabili<br>- Si sono verificati pochi fatti analoghi<br>- Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa |
| 3            | Probabile       | - Si sono verificati fatti analoghi<br>- Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa                                                                                |
| 4            | Molto probabile | - Si sono verificati casi analoghi<br>- Il suo verificarsi è dato praticamente per scontato                                                                              |

Assegnando valori da 1 a 4 alla magnitudo ed alla probabilità, otterremo una matrice che ci fornirà l'indice di rischio cercato, chiamata matrice di rischio.

|                 |   |               |   |    |    |
|-----------------|---|---------------|---|----|----|
| P - probabilità | 4 | 4             | 8 | 12 | 16 |
|                 | 3 | 3             | 6 | 9  | 12 |
|                 | 2 | 2             | 4 | 6  | 8  |
|                 | 1 | 1             | 2 | 3  | 4  |
|                 |   | 1             | 2 | 3  | 4  |
|                 |   | M - magnitudo |   |    |    |

E' opportuno, a questo punto, che vengano individuate scale qualitative circa l'urgenza dei provvedimenti da assumere, formulate tenendo presente l'indice di rischio (la priorità sarà maggiore quanto lo sarà il rischio). Nella definizione della priorità d'intervento, è importante tenere presente che, a parità di indice di rischio (e quindi di livello dello stesso), hanno precedenza nel ricevere le misure cautelative i rischi che presentano una probabilità di accadimento maggiore a fronte di un danno più lieve piuttosto che quelli che comporterebbero un danno più grave ma che è meno probabile che si verifichino, come nella tabella seguente.

| PRIORITA' DI INTERVENTO |   |             |   |   |   |
|-------------------------|---|-------------|---|---|---|
| p-Probabilità           | 4 | 3           |   | 4 |   |
|                         | 3 |             |   |   |   |
|                         | 2 | 1           |   | 2 |   |
|                         | 1 |             |   |   |   |
|                         |   | 1           | 2 | 3 | 4 |
|                         |   | M-Magnitudo |   |   |   |


Priorità MEDIO-ALTA (3)


Priorità ALTA (4)


Priorità BASSA (1)


Priorità MEDIO-BASSA (2)

| PRIORITA' DI INTERVENTO |                                                           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------|
| LIVELLO DI PRIORITÀ     | TEMPO DI ATTUAZIONE DELLA MISURA PRESCRITTA               |
| 1                       | Bassa, da valutare in fase di programmazione              |
| 2                       | Media, entro 8 mesi dalla data del documento              |
| 3                       | Urgente, entro 3 mesi dalla data del documento            |
| 4                       | Indilazionabile, entro 15 giorni dalla data del documento |

### 9.3 Rischi residui

In base all'indagine condotta, sono prevedibili i seguenti rischi residui da interferenza:

| Operazioni riferite alle fasi di lavoro | Rischi dati dalle operazioni riferite alle fasi di lavoro | Valutazione |   |   | Misure di sicurezza tecniche, organizzative e procedurali da apportare                                                                                |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                                                           | P           | D | R |                                                                                                                                                       |
| Luoghi di passaggio, luoghi comuni      | Traumi per urto, inciampo, caduta.                        | 1           | 2 | 2 | Non effettuare assemblamenti nelle vie di passaggio e nei luoghi comuni, evitando di accumulare materiale lungo di esse.                              |
| Urto, impatti e compressioni            | Piccoli tagli e abrasioni                                 | 1           | 3 | 3 | Il personale dell'appaltatore dovrà prestare attenzione durante le operazioni carico/scarico del materiale ad eventuali urti con gli arredi presenti. |

## 10. NOTIZIE E INFORMAZIONI FORNITE ALL'APPALTATORE

### 10.1 Ulteriori misure per evitare interferenze

#### Carattere generale

Informare e formare il personale della ditta appaltatrice in merito alle precauzioni da adottare nell'utilizzo delle attrezzature e delle macchine operatrici.

Verificare giornalmente prima dell'inizio della attività l'integrità dei cavi elettrici delle attrezzature utilizzate, avere cura di non "pinzare" detti cavi durante l'uso.

Non fumare, non utilizzare fiamme libere, stufette o altri sistemi di riscaldamento.

Non custodire le sostanze pericolose utilizzate in contenitori inadatti e privi di indicazioni.

#### Carattere specifico

Durante le attività e sino alla loro conclusione, delimitare, segnalare e sorvegliare costantemente le aree di lavoro.

### 10.2 Aree di deposito materiali

I materiali andranno depositati temporaneamente in modo tale da risultare non pericolosi per il transito delle persone e dei mezzi.

### 10.3 Procedure di emergenza adottate

Le squadre di lavoro dovranno essere in grado di gestire autonomamente eventuali emergenze sanitarie e antincendio che dovessero presentarsi. Nel caso di emergenza, si dovrà dare notizia anche al personale comunale.

## 11. COSTI DELLA SICUREZZA

Sono i costi relativi alle misure preventive e protettive identificate per eliminare/ridurre i rischi da interferenze durante l'esecuzione delle attività, totalmente a carico dell'Appaltatore, che negli atti di affidamento del servizio in oggetto sono stati quantificati e indicati quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. In via esemplificativa e non esaustiva, si intendono costi per la sicurezza:

- segregazioni fisica di aree
- noleggi attrezzature particolari
- dispositivi di sicurezza supplementari
- segnaletica integrativa
- formazione specifica
- personale a sorveglianza
- dispositivi di protezione individuali aggiuntivi
- dispositivi di protezione collettiva aggiuntivi
- sorveglianza sanitaria aggiuntiva
- consulenze

Di seguito si riporta il dettaglio dei costi della sicurezza per le attività individuate:

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Redazione Duvri per il servizio</b>                  | <b>€250,00</b>  |
| <b>Riunioni di coordinamento</b>                        | <b>€500,00</b>  |
| <b>Procedura per redazione protocollo anti Covid-19</b> | <b>€50,00</b>   |
| <b>Totale oneri per la sicurezza</b>                    | <b>€ 800,00</b> |

## 12. DICHIARAZIONI FINALI

Il datore di lavoro dell'Unione Bassa Valle Scrivia dichiara che il presente documento è frutto di una sua valutazione dell'Amministrazione comunale e delle informazioni ricevute dall'Impresa Appaltatrice, e di avere disposto e realizzato il presente DUVRI e la definizione delle misure di intervento, per i fini stabiliti dall'art.26, comma 3, del D.Lgs. 81/08, in seguito a un sopralluogo congiunto delle zone interessate dai lavori in appalto tra committente e ditta Appaltatrice.

Datore di lavoro committente

Datore di lavoro appaltatore

Il Responsabile del Servizio  
di Prevenzione e Protezione  
F.TO ECO' S.R.L.

