



CITTÀ DI CARBONIA

PROVINCIA DI CARBONIA-IGLESIAS

PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

CAPITOLATO D'ONERI

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

A) L'affidamento del **servizio di ristorazione scolastica** del Comune di Carbonia (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno Centri di Produzione Pasti propri o comunque nella loro disponibilità, ivi compresa, ricorrendone i presupposti, la struttura di cui al seguente punto B), per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente Capitolato.

Il servizio prevede:

- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito - caldo", in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta a garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare, su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie a perdere riciclabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Il Comune richiede l'installazione delle attrezzature previste nell'art. 6 del presente capitolato.

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici è a carico della I.A.;

B) L'affidamento del **servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili.**

Il servizio prevede:

- la preparazione e distribuzione dei pasti aventi le caratteristiche specificate nel successivo art. 22, lett. B) del presente Capitolato.
- La struttura è ubicata in Via delle Cernitrici, presso uno stabile di proprietà comunale. Le zone dell'edificio da dedicare al servizio, di seguito descritte, sono concesse in comodato per la durata del presente appalto. L'appaltatore, pertanto, non corrisponderà al Comune

alcun canone, ma sarà chiamato a sostenere le spese di cui al titolo II del presente Capitolato e quelle previste dal Codice Civile.

- La parte della struttura concessa in comodato per la gestione del servizio si compone di:

A)	Zona ristoro comprendente n°70 posti così distribuiti: - n°16 tavolini da n°4 posti ciascuno; - n°3 tavolini da n°2 posti ciascuno.	Mq. 131,05
B)	Zona cucina	Mq. 65,15
C)	Zona servizi	Mq. 54,33

A condizione che la competente A.S.L. rilasci alla I.A. le prescritte autorizzazioni, la struttura di cui trattasi potrà essere utilizzata anche quale Centro di produzione pasti per il servizio di ristorazione scolastica.

Qualora l'I.A. decidesse di avvalersi di tale possibilità e si rendessero, allo scopo, necessari adattamenti tecnici della struttura, le relative opere edilizie saranno a totale cura e spese della medesima I.A.

ART. 2 – DURATA E ORARI DEI SERVIZI

- A) L'appalto del **servizio di ristorazione scolastica**, che decorrerà dal giorno indicato nel contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione definitiva, avrà la durata di **quattro anni scolastici**, con decorrenza per ogni anno scolastico, **orientativamente** dalla prima quindicina di ottobre o comunque dall'eventuale data successiva indicata dal Committente e, fino alla fine di maggio per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, ed al 15 giugno per le Scuole dell'Infanzia.

Pur avendo l'Ufficio Pubblica Istruzione rinnovato di recente tutte le Autorizzazioni Sanitarie per le diverse mense scolastiche comunali, rilasciate dalla ASL 7 di Carbonia al Dirigente competente, l'I.A. si dovrà attivare in via immediata per il rilascio delle autorizzazioni stesse a nome del Legale Rappresentante della stessa, così come disposto dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL 7 di Carbonia con propria nota PG/2010/10844 in data 07/05/2010.

- B) Il **servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili** avrà la medesima decorrenza e durata del servizio di ristorazione scolastica. Tuttavia la decorrenza del servizio di ristorazione nel Centro potrebbe essere posticipata essendo condizionata dal possesso, in capo all'aggiudicatario, della licenza di esercizio e di tutte le autorizzazioni e permessi necessari all'avvio della gestione. In caso di ritardo nel rilascio dell'autorizzazione sanitaria a favore dell'aggiudicatario, lo stesso non avrà diritto ad alcun rimborso o risarcimento. L'aggiudicazione di tale servizio si intenderà revocata qualora l'Autorità competente non rilasciasse la licenza di esercizio, le autorizzazioni ed i permessi ovvero qualora, nel corso del contratto, la stessa Autorità ritenesse di non confermare detta licenza ritirandola per qualsiasi motivo.

TITOLO II: SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

- A) **Per il servizio di ristorazione scolastica** l'utenza è composta da alunni delle Scuole statali dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado e dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita;
- B) **Per il servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili** l'utenza è composta da:
- studenti;
 - utenza esterna.

L'ingresso per la consumazione del pasto verrà prioritariamente garantito agli studenti ai quali dovrà essere, inoltre, riconosciuto uno sconto del 10%, come meglio specificato nell'art.

83 del presente Capitolato.

ART. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità per entrambi i servizi sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Tali standard sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente e sugli stessi possono essere apportate unicamente variazioni migliorative.

L'I.A. dovrà predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP come previsto dal Reg. CE 852/2004.

ART. 5 - ELENCO SEDI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

A) Servizio di ristorazione scolastica:

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono di seguito indicate:

- Scuola dell'Infanzia Cortoghiana
- Scuola dell'Infanzia S. Caterina
- Scuola dell'Infanzia Via Mazzini
- Scuola dell'Infanzia Via Liguria
- Scuola dell'Infanzia Via Dalmazia
- Scuola dell'Infanzia Barbusi
- Scuola dell'Infanzia Via Roma
- Scuola dell'Infanzia Vico Filzi (Serbariu)
- Scuola Primaria Cortoghiana
- Scuola Primaria Serbariu
- Scuola Primaria Via Mazzini
- Scuola Primaria Bacu Abis
- Scuola Primaria Via Roma
- Scuola Primaria Via Lombardia
- Scuola Primaria Is Meis
- Scuola Primaria Is Gannaus

- Scuola Secondaria di 1° grado "Don Milani"
- Scuola Secondaria di 1° grado Fara (Bacu Abis)

Sono fatti salvi eventuali accorpamenti di sedi che dovessero intervenire nel corso della durata dell'appalto.

Per le suddette Scuole è indicato, nell'Allegato 1), il numero complessivo dei pasti erogati nell'anno scolastico 2009/2010 che potrà servire come dato indicativo per gli anni scolastici 2010/2011 e seguenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di procedere ad eventuali integrazioni o diminuzioni dell'entità del servizio prestato dalla I.A. anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il Comune, inoltre, ricorrendone i presupposti, si riserva la facoltà di effettuare modifiche estendendo, eventualmente, il servizio ad altre Scuole oltre quelle sopra elencate.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle Scuole.

B) Servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili:

N° presunto di fruitori (di menù completi e non) giornalieri: 50 (cinquanta).

ART. 6 – LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

A) Servizio di ristorazione scolastica:

L'I.A. dovrà garantire, presso i refettori scolastici, in modo da tenerne conto all'atto della presentazione dell'offerta, le attrezzature di seguito elencate:

Tavoli da lavoro da sistemarsi nelle sale sporzionamento nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Via Roma, Barbusi, Via S. Caterina, Vico Filzi, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Via Roma, Is Meis, Is Gannaus, Bacu Abis, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Armadio porta stoviglie da sistemarsi nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Via Roma, Barbusi, Via S. Caterina, Vico Filzi, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Via Roma, Is Meis, Is Gannaus, Bacu Abis, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Stipetti vestiario dipendenti I.A., in materiale facilmente lavabile ed in buono stato, da sistemarsi nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Via Roma, Barbusi, Via S. Caterina, Vico Filzi, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Via Roma, Is Meis, Is Gannaus, Bacu Abis, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Le specifiche tecniche dei tavoli d'appoggio e degli armadi per le stoviglie sono contenute nell'Allegato N. 2, "Elenco Tabelle Merceologiche".

ALLA SCADENZA DEL PERIODO CONTRATTUALE DI GESTIONE DEL SERVIZIO, LE SUINDICATE ATTREZZATURE RIENTRERANNO NELLA PIENA DISPONIBILITÀ E PROPRIETÀ DELL'I.A.

Sono fatte salve eventuali integrazioni delle suddette attrezzature che si dovessero rendere necessarie.

B) Servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili:

Tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti presso il Centro per le Politiche Giovanili saranno concessi in uso alla I.A.

L'inventario dei beni di cui sopra risulterà in un apposito verbale di consegna redatto da un rappresentante del Comune e verificato e sottoscritto da un rappresentante della I.A., prima della data di inizio del servizio.

L'I.A. dovrà prendere in consegna i beni di cui trattasi nello stato di funzionalità nel quale gli stessi si trovano con l'obbligo di provvedere, a proprio carico, alla loro riparazione, qualora necessario, alla loro pulizia e manutenzione sia ordinaria che straordinaria, nonché alla loro implementazione se ritenuto, dalla stessa I.A., occorrente per le esigenze del servizio.

Qualora ci siano macchinari o attrezzature diversi che dovessero risultare inservibili e non riparabili o per i quali la riparazione dovesse risultare eccessivamente onerosa rispetto alla sostituzione, operazioni tutte che dovranno avvenire a cura e carico dell'I.A., ne verrà dato atto nel suddetto verbale o in verbale aggiuntivo.

L'I.A. avrà l'obbligo di mantenere in buono stato di conservazione quanto ricevuto in consegna dal Comune e risponderà del loro deterioramento eccedente la normale usura.

Periodicamente, ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, il Comune si riserva di verificare il buono stato di conservazione di quanto dato in consegna all'I.A.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di usura e danneggiamenti o di furti, saranno a totale carico dell'I.A., che dovrà provvedervi direttamente entro venti giorni dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà alle sostituzioni o ai reintegri dandone comunicazione scritta all'I.A. stessa, alla quale sarà addebitato l'importo delle spese sostenute con una maggiorazione del 20% (venti per cento).

ART. 7 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

A) Servizio di ristorazione scolastica:

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi di seguito specificati:

Scuole dell'Infanzia

ore 12,00 (con possibilità di secondo turno o slittamento di orario alle ore 12,30 secondo le indicazioni impartite dalle Direzioni) dal lunedì al venerdì;

Scuole Primarie

ore 12,30 (con possibilità di anticipo alle ore 12,00 e possibilità di effettuazione di secondo turno alle ore 13.30) dal lunedì al venerdì per le classi a tempo pieno e due giorni la settimana, da stabilire con l'autorità scolastica, per le classi a tempo modulare;

Scuole Secondarie di 1° Grado

ore 13.30 due giorni alla settimana per le classi a tempo prolungato ed un giorno alla settimana per le classi sperimentali, in ambedue i casi i giorni saranno concordati con l'Autorità Scolastica.

B) Servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili:

La distribuzione dei pasti (pranzo) dovrà essere garantita, nei giorni feriali, dal lunedì al sabato.

I periodi di chiusura del servizio, che non daranno luogo a indennizzi di sorta da parte del Comune, sono i seguenti: le domeniche, le festività di calendario, le ferie natalizie, pasquali, estive. Eventuali modifiche al calendario di chiusura, da comunicare con almeno sette giorni di anticipo, saranno ammesse solo a seguito di specifica autorizzazione da parte del Comune.

La fascia oraria minima di erogazione del pasto è compresa tra le 12,30 e le 14,30. Resta chiarito ed inteso che dovrà comunque essere erogato il pasto agli utenti che si trovassero in fila allo scadere dei suddetti orari.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'I.A. l'attivazione del servizio di ristorazione in occasione di specifiche attività rivolte ai destinatari del servizio.

ART. 8 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'I.A. si impegna, dopo la pausa estiva, ad iniziare il servizio di ristorazione scolastica orientativamente a partire dalla **prima quindicina del mese di ottobre** di ogni anno scolastico (possibilmente dal primo lunedì del mese) o dall'eventuale data successiva indicata dal Committente. Per il servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili è prevista la medesima decorrenza con possibilità di concordare annualmente tra le parti scostamenti anticipati o posticipati entro il limite di giorni trenta.

ART. 9 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI DA PARTE DELLA CIVICA AMMINISTRAZIONE

In relazione al Servizio di ristorazione scolastica i pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalle scuole, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature possono essere rideterminate stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il Comune comunica alla I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo Centro di Ristorazione, la cui quantità è determinata dal numero degli allievi fruitori presenti è effettuata da personale della scuola, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato esclusivamente via fax la mattina entro le ore 9,45. Nel caso in cui una scuola sia sprovvista di fax, questa dovrà comunicare l'ordine dei pasti occorrenti alla Direzione di appartenenza munita di fax. L'ordine dovrà essere firmato da un

responsabile della scuola quale referente del servizio.

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 plesso scolastico, devono essere comunicati alla I.A. almeno 48 ore prima delle ore 9,45 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni devono essere effettuate via telefax sia all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Carbonia e sia direttamente alla I.A..

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

L'I.A. è obbligata a provvedere direttamente al ritiro dei fogli delle presenze degli allievi in ogni singola scuola, consegnandoli quotidianamente al Comune per le operazioni di riscontro dei pasti erogati con i pasti fatturati. Nella fattispecie la I.A. dovrà fornire esclusivamente un numero di pasti pari al numero delle presenze indicate nei relativi fogli consegnati dalle scuole.

L'I.A. si dovrà comunque obbligare a prestare la propria collaborazione nell'ipotesi in cui il Comune di Carbonia scelga un differente sistema di controllo in ordine all'effettiva erogazione dei pasti.

ART. 10 – SERVIZIO RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI: MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E PRESTAZIONI DEL SERVIZIO

• Consumo del pasto nei locali del Centro.

L'utente provvede personalmente:

- a munirsi di vassoio, tovaglietta, posate confezionate, salviette, bicchiere;
- a ritirare i piatti o i cibi di suo gradimento fra quelli proposti dal menù;
- a riportare, al termine del pasto, il vassoio nell'apposito reparto.

Sarà cura dell'I.A.: provvedere a rendere agibili i tavoli, rimasti eventualmente ingombri, per i nuovi utenti; mettere a disposizione degli utenti sale monouso, stuzzicadenti, appositi contenitori di olio extravergine di oliva ed aceto, muniti di dosatori.

• Take-away.

L'utente provvede personalmente alla scelta dei cibi da consumare altrove; sarà compito dell'I.A. confezionarli al fine di renderli agibili per il trasporto.

L'I.A. si impegna a provvedere alla consegna gratuita del pranzo presso le Scuole, nel caso di richiesta da parte di un numero minimo di dieci studenti.

• Prestazioni del Servizio.

Le prestazioni offerte, nell'ambito dell'autonomia organizzativa interna dell'I.A., dovranno assicurare la regolare gestione del servizio di ristorazione, nonché l'efficacia, l'efficienza, la puntualità e la qualità del servizio.

Nel servizio sono inoltre comprese le seguenti prestazioni:

- preparazione e distribuzione dei pasti, come meglio specificati nel successivo art. 22, lett. B) del presente Capitolato, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Di eventuali violazioni in merito l'I.A. risponderà direttamente alle autorità competenti intendendosi il Comune assolutamente estraneo alle eventuali infrazioni o contravvenzioni alle citate normative;
- fornitura di generi alimentari di prima qualità, in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze degli utenti, e loro sistemazione nei magazzini e nei frigoriferi. L'eventuale vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni in materia di igiene, comporterà l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 80 del presente Capitolato senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni;
- fornitura dei materiali occorrenti per l'erogazione del servizio, quali, ad esempio: piatti di ceramica, bicchieri in vetro e/o plastica, posate in acciaio e/o plastica, caraffe in vetro, tovaglietta coprivassoio e tovaglioli di carta; stuzzicadenti, sale e pepe monoporzione ecc.;
- fornitura del materiale occorrente per il funzionamento della cucina, quale, ad esempio, il mestolame, la coltelleria, ecc.;
- fornitura dei prodotti e dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali e dei servizi, oltre che per il corretto funzionamento delle attrezzature;

- fornitura dei materiali di pronto soccorso.

ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di eventi eccezionali ed imprevedibili che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la I.A. dovrà di norma, quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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 della I.A. che la stessa non può evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

TITOLO III: IL SERVIZIO MENSA

ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

A) Servizio di ristorazione scolastica:

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi: ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate; alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 2).

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Contestualmente all'inizio del contratto l'I.A. deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

B) Servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili:

L'approvvigionamento di generi alimentari è a totale carico dell'I.A.

Le derrate alimentari e le bevande fornite dall'I.A. devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

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

L'I.A. dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'I.A. si impegna a fornire, al prezzo contrattuale, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica ed a lotta integrata al fine di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

ART. 13 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ART. 14 - GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

L'I.A. deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

ART. 15 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e deve essere depositato almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio, nonché fornito in copia al Comune. Il medesimo procedimento deve essere attuato anche in relazione ad ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso regolamento.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

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

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastronorm.

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 Gastronorm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 16 - RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 20 del presente Capitolato.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura

originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

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

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 17 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La cottura di tutti i cibi deve essere effettuata solo in pentole in acciaio inox e in vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 18 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

ART. 19 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ART. 20 – LINEA REFRIGERATA

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

e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, brasati e bolliti.

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

ART. 21 – CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

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

TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE

ART. 22 – COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEL MENÙ

A) Servizio di ristorazione scolastica:

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 3, ove sono riportate le proposte di menù stagionali.

I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre al 21 marzo) ed estivo (indicativamente dal 22 marzo a fine servizio); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menù sono differenziati, per quantità, rispettivamente per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° Grado.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

L'I.A. esporrà il menù in tutti i locali di distribuzione e provvederà a consegnarne copia a tutti gli utenti che ne faranno richiesta.

Struttura dei menù:

Pranzo: per i bambini utenti di Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado e per gli adulti docenti e aventi diritto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- frutta (o yogurt);
- pane;
- acqua minerale.

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti comprensivi di specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, nonché un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale.

Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, **dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti ad una dieta speciale di cui al successivo art. 27.**

Il Comune può richiedere alla I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per le Scuole Secondarie di 1° Grado dietro specifica richiesta dell'Autorità Scolastica. Inoltre il Comune in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza può richiedere la fornitura di pasti freddi o di cestini da viaggio o pasti in monoporzione.

Cestino freddo:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto o crudo (per la Scuola dell'Infanzia il panino dovrà essere confezionato esclusivamente con il prosciutto cotto)
- un succo di frutta
- un pacchetto di crackers (due per le Scuole Secondarie di 1° Grado)
- acqua minerale 50 cl in bottiglie PET.
- un frutto.

Variazione dei menù:

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, anche, eventualmente, sopperendo con un pasto freddo, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Nel caso in cui si verifichi impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per l'I.A. di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

B) Servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili:

Il menù completo è composto da:

- un primo piatto (almeno due possibilità più un piatto alternativo);
- un secondo piatto (almeno tre possibilità di scelta a base di prodotti di carne, pesce, verdure);
- un contorno (almeno due possibilità di scelta di cui uno cotto);
- un frutto fresco di stagione oppure dessert/yogurt;
- pane (di giornata e in confezioni igienicamente protette di sfarinato 00 o integrale);
- una bottiglia da ½ litro di acqua minerale naturale/gassata.

Relativamente alla composizione qualitativa e quantitativa di ogni singolo piatto, preparato con cucina tradizionale e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in vigore, si fa riferimento alle tabelle merceologiche e dietetiche minimali specificate nell' Allegato 2 del presente Capitolato.

Sulla base delle suddette indicazioni, l'I.A. provvede alla predisposizione del menù mensile che dovrà essere sottoposto al Comune, per la sua approvazione, almeno sette giorni prima dell'inizio del mese a cui è riferito il menù stesso.

Le parti controfirmeranno il menù in duplice copia, una per il Comune, l'altra per l'I.A.

In via ordinaria il menù mensile dovrà essere redatto in maniera tale che la cadenza delle pietanze non sia superiore a tre presenze settimanali e comunque in giorni non consecutivi.

Il menù proposto per ciascun giorno deve prevedere, in alternativa ai piatti componenti il pasto tipo, a richiesta del commensale e sempre nel rispetto delle citate tabelle merceologiche e dietetiche minimali, le alternative seguenti:

Alternative al primo piatto:

- salumi con almeno due possibilità di scelta (tra cui il prosciutto crudo sempre disponibile);
- formaggi, con almeno due possibilità di scelta;
- panini imbottiti o tramezzini.

Alternative al secondo piatto:

- salumi con almeno due possibilità di scelta (tra cui il prosciutto crudo sempre disponibile);
- formaggi, con almeno due possibilità di scelta;

Alternative al contorno:

n°1 yogurt oppure frutta;

Alternative alla frutta:

n°1 Yogurt oppure succo di frutta.

Resta chiarito ed inteso che, come specificato nel successivo art. 30 del presente Capitolato, i fruitori del servizio potranno scegliere se consumare o meno un menù completo, corrispondendo all'I.A. il prezzo della relativa quota parte.

ART. 23 – TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), alle condizioni stabilite al precedente art. 22.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. e fatta salva l'approvazione della ASL.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

ART. 24 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche allegate, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 25 – DIETE SPECIALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Tra le diete speciali è prevista anche la fornitura di alimenti preconfezionati, quali, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, omogeneizzati.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente, aderendo il più possibile alla tipologia ordinaria fornita in assenza di situazioni di patologia, al fine di ridurre al minimo la percezione di "diversità" da parte degli alunni tenuti al regime alimentare speciale.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, la I.A. potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

ART. 26 – DIETE DI TRANSIZIONE (DIETE IN BIANCO) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. 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 48

ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ART. 27 – INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la I.A. ingredienti e relative grammature, fatta salva l'autorizzazione della A.S.L.

ART. 28 – UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, pertanto l'I.A. si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo dei medesimi.

Nell'offerta tecnica, di cui al disciplinare di gara, l'I.A. dovrà perciò specificare quali prodotti e con quale frequenza settimanale saranno utilizzati.

TITOLO V: VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 29 – CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

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

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

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 30 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto nell'Allegato 6 "Operazioni di pulizia ordinaria" e all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

La I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. **Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti. Eventuali particolari eccezioni dovranno essere autorizzate dal Comune.**

Il progetto offerta deve descrivere **in relazione al servizio di ristorazione scolastica** il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

ART. 31 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

In relazione al servizio di ristorazione scolastica i pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura della I.A.

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola Scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuole dell'Infanzia

ore 12,00 (con possibilità di secondo turno o slittamento di orario alle ore 12,30 secondo le indicazioni impartite dalle Direzioni)

Scuole Primarie

ore 12,30 (con possibilità di anticipo alle ore 12,00 e possibilità di effettuazione di secondo turno alle ore 13.30)

Scuole Secondarie di 1° grado

ore 13.30.

Ad ogni orario di inizio pasto, vale a dire ore 12,00, 12,30, 13,30, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole Direzioni.

Pertanto:

- i pasti per Scuole dell'Infanzia a turno anticipato delle ore 12,00 e delle Scuole Primarie possono venire veicolati contemporaneamente;

- i pasti per Scuole Primarie ed eventuali Scuole dell'Infanzia delle ore 12,30 possono venire veicolati contemporaneamente;

- i pasti per le Scuole Secondarie di 1° grado ed eventuali Scuole Primarie delle ore 13,30 possono venire veicolati contemporaneamente;

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra specificati, verranno applicate le penali di cui all'art. 79 del presente Capitolato.

Per ogni terminale di distribuzione la I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta, il ritiro dei pasti, restituendone copia all'I.A.

La scuola dovrà poi, con allegato il fax giornaliero dell'ordine corrispondente e nei termini e modi concordati con il Comune di Carbonia, inoltrare l'originale della ricevuta suddetta all'ufficio Pubblica Istruzione, il quale procederà ai controlli ed agli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO VI: LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 32 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

La I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, l'I.A. dovrà agire nel rispetto di quanto previsto nell'art. 22 del presente Capitolato.

ART. 33 – TABELLA PESI A COTTO

La I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata sia per i pasti forniti nel Centro per le Politiche Giovanili che in relazione al servizio di ristorazione scolastica per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di 1° grado).

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori

addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 34 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

In relazione al servizio di ristorazione scolastica i pasti sono distribuiti da personale della I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a perdere, fornite dalla I.A. e conformi ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 2).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e confezioni di acqua minerale da cl 50 in bottiglie PET (una per ogni commensale);
 - 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - 6 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - 7 - 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, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
 - 8 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - 9 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - 10 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - 11 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - 12 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - 13 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - 14 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - 15 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
 - 16 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).
- Per le scuole dell'Infanzia statali e per la prima classe Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

Le disposizioni del presente articolo che rivestono carattere di regola generale trovano applicazione anche in relazione al servizio di ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili.

ART. 35 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

ART. 36 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento oltre che alle disposizioni di legge vigenti in materia, a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO VII: STRUTTURA ORGANIZZATIVA

ART. 37 – PERSONALE

Fermo restando l'obbligo per la nuova I.A. di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente della Gestione uscente, all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui all'accordo nazionale per i cambi di gestione nel settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", l'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della I.A. o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere idoneo dal punto di vista sanitario, nel rispetto delle norme in materia regolanti l'espletamento dei servizi di cui trattasi, possedere adeguata professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere osservate dalla I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi la I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

ART. 38 – ORGANICO E ADDETTI

L'I.A. ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio, fermo restando l'obbligo del rispetto delle norme di cui all'accordo nazionale per i cambi di gestione nel settore della ristorazione collettiva come esplicitato nel primo capoverso del precedente art.37.

L'I.A. dovrà esplicitare in specifiche tabelle da inserire nell'offerta tecnica, differenziando per le due diverse tipologie di servizio, il piano completo dell'organico del personale specificando numero, mansioni, livello, monte ore e schema dell'orario di lavoro.

In particolare in dette tabelle dovranno essere espresse, anche attraverso indici misurabili e verificabili, il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai fruitori ed alle superfici da riordinare.

L'organico, per tutta la durata del contratto, non dovrà essere inferiore, per numero e categoria professionale, a quello dichiarato in fase di offerta dalla I.A.

L'I.A. interverrà disciplinarmente nei confronti del proprio personale dipendente che dovesse comportarsi in maniera non corretta verso gli utenti ed il personale del Comune.

Il Comune stesso non assume alcuna responsabilità circa eventuali ammanchi o danni imputabili al personale predetto.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l' I.A. dovrà provvedere a tale sostituzione entro 48 ore naturali e consecutive dalla richiesta scritta (anche tramite fax), senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 39 – RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. deve individuare in loco, comunicando al Comune il relativo nominativo, prima dell'avvio dei servizi, il Responsabile dell'esecuzione dei servizi medesimi, che potrà essere unico o distinto per ciascuno dei due servizi oggetto del presente Capitolato.

Tale figura ha il compito di:

- coordinare l'operato degli addetti al servizio;
- garantire la corretta e puntuale gestione del servizio;
- mantenere il necessario e costante raccordo con il Comune.

Ogni comunicazione o richiesta verbale o scritta inerente problematiche relative alla gestione dei servizi effettuata dal Comune al Responsabile si intende, a tutti gli effetti, effettuata nei confronti dell'I.A.

Il Responsabile deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella direzione di un servizio di ristorazione.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i dipendenti preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio, e pertanto deve comunicare, al momento dell'aggiudicazione almeno due recapiti telefonici.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), la I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune.

ART. 40 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

L'I.A. dovrà assicurare il servizio anche nel caso di astensione dal lavoro del proprio personale, astensione che non potrà essere invocata come causa di forza maggiore.

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere in caso di malattia, gravidanza, infortunio del personale addetto al servizio alla sostituzione immediata (entro 1 giorno) con personale idoneo in possesso degli stessi requisiti, dandone contestuale comunicazione al Comune.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per la verifica del rispetto delle condizioni indicate nell'art. 38 del presente capitolato.

In mancanza di tale verifica la I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 41 – INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DISABILI

L'I.A. deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della Legge n°68 del 12.03.1999 e successive modifiche e integrazioni. A tale scopo dovrà rilasciare al Comune, specifica attestazione.

ART. 42 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'I.A. deve garantire 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 dal Committente.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo la I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico a n° 24 ore.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n°10 ore.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n°6 ore.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

Il Programma di formazione professionale, migliorativo rispetto alle richieste minime sopra dettagliate, dovrà essere esplicitato all'interno dell'offerta tecnica.

ART. 43 – 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 disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dall'art. 17, punto 1, lett. a) del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, integrati da quelli ritenuti necessari dalla medesima I.A.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

ART. 44 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Fatte salvi gli obblighi a carico dell'I.A. derivanti dalle norme vigenti in materia di controllo e tutela della salute dei propri dipendenti, l'Azienda U.S.L. può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 45 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Committente in attuazione delle normative vigenti sia nazionali che comunitarie.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

ART. 46 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

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

I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nei confronti dei lavoratori "soci" se cooperative e nel caso in cui la stessa I.A. non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune quale ente committente dell'appalto si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti, sul rispetto delle condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali .

In caso di ritardo nel pagamento dei compensi diversi dovuti al personale dipendente, l'I.A. verrà invitata per iscritto dal Committente a provvedervi entro i successivi otto giorni. Ove egli non provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta entro il termine predetto, verranno applicate le penali di cui al successivo art. 80, ricorrendone le condizioni, si procederà alla risoluzione del contratto come previsto all'art. 86.

In ogni caso, accertata la effettiva possibilità con gli enti tutti coinvolti in campo previdenziale, assistenziale, assicurativo e fiscale, il Committente si riserva la facoltà, di pagare direttamente al personale dipendente dell'I.A. gli emolumenti arretrati detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla stessa I.A.

Nel caso di formale contestazione delle richieste da parte dell'I.A., il Committente provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni al Servizio Ispettivo della Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio per i necessari accertamenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della I.A.

ART. 47 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n°283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n°327 del 26/03/1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n°155 del 26/05/97, al D.Lgs. n°156 del 26/05/97, nonché a quanto previsto da ulteriori e successive norme intervenute nel tempo, dal Regolamento locale di Igiene e dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

TITOLO VIII: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO – MANUTENZIONI E SPESE DI FUNZIONAMENTO DEL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI

ART. 48 – REGOLAMENTI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione e presso i Centri di Ristorazione sono regolamentati dall'Allegato "Operazioni di pulizia ordinaria relative alle diverse zone" (Allegato n. 6).

I prodotti detergenti, disinfettanti ed igienizzanti dovranno essere adatti ai materiali con cui vengono a contatto e alla destinazione delle attrezzature su cui vengono usati. Tutti i detersivi dovranno essere conformi alle "Tabelle merceologiche dei detersivi" (Allegato n. 4).

Di tutti i prodotti di pulizia che la I.A. intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso i Centri di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locali sporzionatura, dispense, servizi igienici, spogliatoi) e per la ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili.

ART. 49 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

ART. 50 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Oltre a quanto previsto nell'Allegato n°6, l'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

In particolare, relativamente al **Centro per le Politiche Giovanili**, nel rafforzare il concetto che l'I.A. assume a proprio totale carico la pulizia ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie, dei servizi igienici, compresi i materiali occorrenti a detto servizio, si precisa che le zone contraddistinte con le lettere A), B) e C) dell'art.1 del presente Capitolato d'Oneri (zona ristoro, zona cucina, zona servizi) devono essere tenute costantemente pulite e devono essere rispettate le norme stabilite con l'ordinanza municipale riguardante la lotta contro gli insetti e ogni altra eventuale ordinanza. In particolare l'I.A. dovrà far disinfettare, disinfestare o derattizzare ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, e comunque almeno tre volte all'anno, tutti i locali in cui è svolto il servizio facendo ricorso a ditte specializzate e dandone regolare attestato al Comune. Per ogni mancato intervento, che comporti danni al servizio e al Comune, verrà comminata una penale pari al doppio di quanto sostenuto dal Comune medesimo per provvedervi. Sono fatti salvi maggiori danni derivanti dall'eventuale interruzione del servizio per il quale non sarà dovuto, in ogni caso, alcun rimborso all'I.A.

Nell'eventualità in cui l'I.A. omettesse di curare l'effettuazione delle operazioni suddette per due volte consecutive, il Comune si riserva la facoltà di procedere alla rescissione del contratto.

Le pulizie relative alle seguenti superfici/locali dovranno essere effettuate con una cadenza minima come di seguito specificata e comunque ogni qualvolta se ne dovesse ravvisare la necessità:

FREQUENZA	SUPERFICI/LOCALI
Giornaliera	Fornelli, utensileria da cucina, piani e tavoli da lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi, lavelli e lavandini, servizi igienici, contenitori per rifiuti, lavastoviglie.
Settimanale	Cappa di aspirazione, frigoriferi.
Quindicinale	Muri della cucina.
Mensile	Pareti lavabili, vetri e infissi.
Straordinaria	Operazioni di preparazione della cucina in vista dell'inizio e della fine del servizio e dei periodi di chiusura.

Sarà, altresì, a carico dell'I.A. la pulizia delle zone di ingresso degli utenti, del locale di scarico per i rifornitori e delle zone circostanti.

In caso di inadempienza il Comune provvederà all'esecuzione della pulizia addebitandone il costo all'I.A. stessa e comminando una penale come previsto al successivo art. 80.

Il Comune si riserva la facoltà di intervenire richiedendo pulizie ordinarie e straordinarie qualora durante un controllo si dovessero riscontrare carenze igieniche.

ART. 51 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Centro di Ristorazione.

ART. 52 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso

da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 53 – PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 54 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi all'Allegato n°5 "Limiti di contaminazione ambientale".

ART. 55 – RIFIUTI

Premesso che nell'intero Comune di Carbonia si attua la raccolta differenziata di tutte le frazioni del rifiuto solido urbano ed è attivo l'ecocentro comunale presso il quale, a carico della I.A., dovranno essere conferire le frazioni di rifiuto solido urbano prodotte, non ricomprese tra quelle oggetto di raccolta porta a porta e/o prodotte in quantità e con frequenze tali da non consentire una efficiente raccolta domiciliare, l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, dando attuazione a quanto disposto nel vigente Regolamento Comunale di Igiene Urbana, con le modifiche che, nel tempo, dovessero essere, eventualmente, adottate.

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la nuova normativa sulla raccolta differenziata attuata nel Comune di Carbonia.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e in conformità alle normative vigenti.

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della I.A.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

I contenitori e le pattumiere eventualmente occorrenti all'I.A. all'interno dei locali, da utilizzare propedeuticamente al conferimento negli appositi contenitori esterni sistemati dal Comune, devono essere a pedale e muniti di coperchio.

ART. 56 – MANUTENZIONI E SPESE DI FUNZIONAMENTO DEL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI

Le manutenzioni ordinarie dei locali e delle dotazioni tecnologiche del Centro per le Politiche Giovanili sono a carico dell'I.A. ed in particolare:

- gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali di produzione, distribuzione, stoccaggio e consumo dei pasti oltre che dei servizi igienici;
- le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi;
- la gestione e la manutenzione degli impianti speciali e di sicurezza ad uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto rilevazione fughe gas, estintori ecc.);
- manutenzione degli impianti in uso esclusivo, quali: impianto elettrico, terminali dell'impianto di riscaldamento, UTA asservite a locali mensa, impianti specifici come cucine, impianti estrattori, impianto rilevazione gas, impianti elevatori, montascale per disabili ecc.);
- interventi di manutenzione ordinaria dei locali destinati al servizio, quali sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti, ecc.;
- manutenzione e pulizia dell'area verde adiacente ai locali concessi in uso;
- le spese di deostruzione degli impianti di scarico e fognari di competenza.

Gli interventi di manutenzione devono essere registrati su apposito registro che deve rimanere a disposizione del Comune.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi che dovranno essere realizzati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature.

Qualora l'I.A. non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione che gli compete, il Comune si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia, addebitando all'I.A. la spesa sostenuta con una maggiorazione del 20% (venti per cento) a titolo di penale.

L'I.A. provvederà, inoltre, al pagamento delle spese correnti di funzionamento di seguito elencate, provvedendo a propria cura e spese all'intestazione dei relativi contratti di somministrazione:

- gasolio per l'impianto di riscaldamento;
- canone di vigilanza dei locali;
- gas e acqua;
- T.A.R.S.U.;
- telefono e energia elettrica;
- tenuta e manutenzione di apparecchi estintori;
- Manutenzioni e pulizie come meglio ante specificate.

ART. 57 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti e alla cucina del Centro per le Politiche Giovanili devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della I.A., è a carico della stessa.

TITOLO IX: PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

ART. 58 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008 come successivamente modificato e integrato.

Dieci giorni prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà presentare al Comune copia del documento redatto ai sensi dell'art. 17, lett.a) del suddetto D.Lgs. 81/2008.

L'I.A. dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'attivazione della gestione oggetto dell'appalto e dall'osservanza dei DUVRI preliminari relativi ai due servizi oggetto dell'appalto medesimo allegati al Disciplinare di Gara, nonché il piano e la gestione dell'emergenza con personale formato ai sensi di legge.

All'interno dei suddetti DUVRI preliminari sono analizzati i rischi derivanti da interferenze e stimati i relativi costi per la sicurezza non assoggettabili a ribasso in sede di offerta. Gli stessi DUVRI potranno essere aggiornati anche su proposta dell'I.A., in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. I DUVRI potranno, inoltre, essere integrati su proposta dell'I.A. entro 30 gg. dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del Comune.

ART. 59 – REFERENTI DELLA SICUREZZA

L'I.A. dovrà comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a

quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 60 – DIVIETI

È fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 61 – IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI

La I.A. deve rispettare, nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti imposti dalle leggi vigenti a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La I.A. deve osservare e far osservare al suo personale o a eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Carbonia dei quali verrà idoneamente informato.

ART. 62 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dalle norme generali per l'igiene del lavoro vigenti nel tempo.

ART. 63 – IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della I.A.

ART. 64 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 65 – PIANO DI EVACUAZIONE

La I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio.

A tal fine la I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 66 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI

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.

ART. 67 – PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei locali di produzione dei pasti devono essere deterse e disinfettate come previsto nell'Allegato n. 6.

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

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

TITOLO X: CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 68 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla I.A.

ART. 69 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. territoriale;
- i responsabili dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la commissione mensa (composta da un rappresentante del Comune, un incaricato dalla I.A., un rappresentante dei genitori per plesso scolastico, un rappresentante del corpo insegnante per plesso scolastico).

La I.A. provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai Centri di Produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica e del Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili, sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei locali scolastici e nei locali del Centro per le Politiche Giovanili, nei quali avviene la somministrazione degli stessi (sale mensa), **non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati**. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti **solo ed esclusivamente** quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nell'elencazione di cui al citato articolo (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e con alcuna motivazione ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti: tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

ART. 70 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

Le persone facenti parte degli organismi preposti al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della I.A.

Il personale della I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale

- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa di cui al Decreto Legislativo n°123/93 come successivamente modificato e integrato.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 71 – BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

ART. 72 – IDONEITÀ SANITARIA DEI MEMBRI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i centri di Produzione Pasti, apposito camice bianco e copricapo e adottare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART. 73 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

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

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

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 74 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione della I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 75 – CONTROLLO DELLA QUALITÀ

La I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

TITOLO XI: ONERI INERENTI L'APPALTO E IL CONTRATTO

ART. 76 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta risultata aggiudicataria dell'appalto non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 77 – OBBLIGHI E DIVIETI DELL'AGGIUDICATARIO

In relazione al **Servizio di Ristorazione Scolastica** l'I.A. dovrà presentare al Servizio Pubblica Istruzione:

- in relazione al o ai Centri di Produzione Pasti dei quali il concorrente dichiara la disponibilità:
 - ◆ planimetrie;
 - ◆ elenco delle attrezzature installate;
 - ◆ autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n°283/1962 e successive modifiche e integrazioni, per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'Ufficio Igiene del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
 - ◆ titolo di proprietà o contratto registrato di locazione o affitto di azienda;
 - ◆ attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;

◆ documento di cui all'art. 17, punto 1, lett. a) del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate alla I.A. o eventuale subappaltatore regolarmente autorizzato, anche quelle inerenti le diverse mense scolastiche comunali come specificato nel precedente art.2.

In relazione al **Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili**, l'I.A., fermo restando l'obbligo per la medesima di dotarsi di tutte le autorizzazioni, attestazioni e documenti alla stessa intestati, occorrenti all'esercizio del servizio, ha, inoltre i seguenti obblighi:

- ◆ assumere ogni responsabilità derivante dalla gestione del servizio di ristorazione sotto il profilo giuridico, amministrativo, economico, igienico-sanitario ed organizzativo;
- ◆ svolgere il servizio di ristorazione con personale idoneo, nel rispetto delle disposizioni stabilite nel titolo VII del presente Capitolato;
- ◆ assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati a terzi ed all'Amministrazione appaltante, in dipendenza di carenti prestazioni relative al presente Capitolato;
- ◆ organizzare i rapporti con l'utenza in modo tale che siano improntati alla cortesia e all'estremo rispetto dei fruitori;
- ◆ garantire la funzionalità della struttura comunale concessa in comodato nel rispetto delle disposizioni dettate dal titolo VIII del presente Capitolato;
- ◆ depositare, durante i periodi di chiusura del servizio, in apposita busta sigillata, una copia delle chiavi di accesso ai locali, al fine di fronteggiare eventuali emergenze;
- ◆ utilizzare i locali avuti in consegna esclusivamente per lo scopo a cui essi sono destinati;
- ◆ garantire l'illuminazione adeguata di tutti gli ambienti accessibili agli utenti durante il servizio;
- ◆ utilizzare gli impianti e le attrezzature avuti in consegna con personale qualificato, secondo le norme d'uso per ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia dalle leggi antinfortunistiche;
- ◆ affiggere all'ingresso dei locali una copia del menù del giorno, con la composizione qualitativa e le grammature di ogni singolo piatto, la specificazione dei prezzi unitari, nonché l'indicazione di alimenti surgelati e conservarne copia che dovrà essere esibita, a richiesta, al rappresentante del Comune per il dovuto controllo;
- ◆ consentire, in caso di lavori di manutenzione straordinaria, libero accesso al personale del Comune e delle Imprese esterne autorizzate ad eseguire i medesimi.

Sempre in relazione al Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili, l'I.A. ha i seguenti divieti:

- ◆ apportare modifiche ad impianti, attrezzature e materiale di arredamento in dotazione, se non previa autorizzazione scritta da parte del Comune, né potrà richiedere alcun compenso per quanto eseguito;
- ◆ consentire, nei locali concessi per la gestione del servizio, lo svolgimento di giochi d'azzardo;
- ◆ esporre avvisi o annunci di qualunque genere, fatta eccezione per quelli inerenti l'attività e quelli richiesti o autorizzati dal Comune;
- ◆ consentire l'accesso a persone estranee al servizio nei locali destinati unicamente agli addetti, ad eccezione degli incaricati del Comune;

ART. 78 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A.

Pertanto la I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore ad € 516.457,00 (cinquecentosedicimilaquattrocentocinquantesette/00) per sinistro blocco unico e di € 516.457,00 (cinquecentosedicimilaquattrocentocinquantesette/00) per persona.

ART. 79 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento dei servizi, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito

della cauzione, sono a carico dell'I.A. che verserà quanto dovuto prima della stipulazione del contratto.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 80 – PENALI

L'I.A. si impegna a garantire la piena osservanza di tutte le disposizioni del presente Capitolato, pena la rescissione del contratto. Le modifiche eventuali ad una o più clausole del presente Capitolato dovranno essere oggetto di accordo scritto con il Comune.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - QUANTITA'

2.1 € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati presso ogni plesso scolastico.

2.2 - € 5.164,60 (cinquemilacentosessantaquattro/60)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico o totale mancata effettuazione del servizio presso il C.P.G., per ogni giornata e per motivi non imputabili al Comune o agli Istituti scolastici.

2.3 - € 2.582,30 (duemilacinquecentoottantadue/30)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico

2.4 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 – € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3 - RISPETTO DEL MENU'

3.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4 - IGIENICO-SANITARI

4.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici per ciascun pasto erogato.

4.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Rinvenimento di parassiti per ciascun pasto erogato.

4.3 - € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6- € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per i Centri di Produzione pasti e per ciascun Centro di Ristorazione.

4.7 - € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato.

4.8 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso ciascun Centro di Ristorazione (refettorio).

4.9- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

4.10 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente, per ciascun plesso scolastico e per il C.P.G.

4.11 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) per ciascun plesso scolastico e per il C.P.G.

4.14 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata pulizia, in relazione al C.P.G. , delle zone di ingresso degli utenti, del locale di scarico per i rifornitori e delle zone circostanti.

4.15 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle modalità di smaltimento dei rifiuti stabilite dal Comune per ciascun plesso scolastico e per il C.P.G.

5 - TEMPISTICA

5.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.

5.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente, per ciascun plesso scolastico o dell'orario di inizio del servizio o per fine anticipata del servizio presso il C.P.G.

6 - PERSONALE

6.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO VII del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

6.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46) per ogni giorno di ritardo nel pagamento degli emolumenti diversi dovuti al personale dipendente.

6.3 - € 516,46 (cinquecentosedici/46) in caso di assenza di uno o più degli operatori previsti, senza che si sia provveduto alla relativa sostituzione entro il giorno successivo, per ciascun giorno di assenza.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali comportino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

ART. 81 – RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi e la conseguente richiesta di regolarizzazione conseguenti al riscontro della mancata conformità del servizio rispetto alle norme vigenti e/o alle disposizioni del presente Capitolato sono contestati tempestivamente alla I.A., per via telefonica o posta elettronica e confermati per iscritto (anche tramite fax con obbligo di report) entro i due giorni successivi.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione scritta la I.A non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'I.A. stessa non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Per il punto 6.2 di cui al precedente articolo le penali verranno applicate dal 1° giorno di ritardo.

Il pagamento delle penali dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta, senza ulteriore formalità.

TITOLO XII: PAGAMENTI

ART. 82 – PREZZO DEI PASTI

Con riferimento a quanto stabilito nei menù contenuti nel presente Capitolato, nel prezzo medio unitario di un pasto, in relazione sia al Servizio di Ristorazione Scolastica che al Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili, si intendono interamente compensati dal Comune alla I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 83 – CORRISPETTIVI

I corrispettivi per i servizi prestati dall'I.A., saranno quelli risultanti dall'offerta economica che avranno il carattere della onnicomprensività.

La revisione dei prezzi è regolata dalle prescrizioni dettate in materia dall'art. 115 del D.Lgs. n°163/2006. La stessa non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non avrà efficacia retroattiva e verrà concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria.

Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, qualora non siano disponibili i costi standardizzati, editi dall'Osservatorio di cui all'art.7 del D.Lgs. n°163/2006, potranno essere utilizzati gli strumenti orientativi ritenuti più idonei tra i quali rientrano gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati editi dalla Camera di Commercio del Comune di Cagliari.

Servizio di Ristorazione Scolastica :

Per la liquidazione del corrispettivo dovuto per tale servizio la I.A. dovrà presentare al Comune all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Alle fatture dovranno essere allegati le bolle di accompagnamento inerenti i pasti forniti, debitamente vistate dal responsabile incaricato da ciascuna Scuola.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Carbonia – Ufficio Pubblica Istruzione - debitamente firmate dal legale rappresentante della I.A o da un suo delegato, emesse secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri più facili e immediati. Le stesse saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal loro ricevimento. Si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione del timbro a calendario sulle fatture.

La liquidazione delle fatture è comunque condizionata alle verifiche positive previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della I.A.

Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili :

Il corrispettivo per il servizio prestato dall'I.A., risultante dall'offerta economica, corrisponderà agli

importi pagati dagli utenti per la consumazione dei pasti richiesti.

Sia nel caso di consumo del pasto all'interno del Centro che in caso di "take-away", l'I.A. dovrà richiedere agli utenti unicamente il pagamento dei piatti consumati, come da elenco prezzi unitari presentati in sede di gara, fino alla concorrenza del prezzo massimo offerto in sede di gara per il menù completo.

Agli studenti l'I.A. dovrà riconoscere uno sconto del 10% (dieci per cento) sul totale calcolato come sopra specificato.

Il prezzo di eventuali generi alimentari non compresi nel menù che l'I.A. intende offrire ai fruitori del servizio di ristorazione, ad es. il caffè, dovrà essere reso noto tramite affissione di appositi elenchi prezzi. Anche su tali prezzi dovrà essere garantito lo sconto del 10% agli studenti.

TITOLO XIII DISPOSIZIONI FINALI

ART. 84 – SUB-APPALTO DEL SERVIZIO

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, **L'I.A. POTRÀ SUBAPPALTARE**, nel rispetto della normativa vigente: **IL SERVIZIO DI TRASPORTO E IL SERVIZIO DI PULIZIA DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

Resta comunque impregiudicata la responsabilità della I.A. per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

Le Ditte di subappalto, dovranno essere regolarmente iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ovvero presso i registri professionali dello stato di provenienza, per categorie adeguate. L'affidamento in subappalto deve prevedere, in generale, che alla Ditta subappaltatrice sia richiesto anche di accollarsi gli oneri, per quanto di competenza, del rispetto degli obblighi previsti per la stessa Ditta aggiudicataria dalle leggi in materia di sicurezza e salute (valutare direttamente i rischi delle attività affidate, compresi quelli alimentari, redazione dei documenti di valutazione, creazione dei Servizi di tutela, Prevenzione e protezione e Sorveglianza sanitaria, formazione degli addetti alle emergenze) e di documentarne il rispetto, comunicando i nomi dei responsabili.

L'I.A. è garante nei confronti del Comune del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 85 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

E' facoltà dell'Ente risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a rischio e danno dell'I.A. e con riserva di risarcimento dei danni eventualmente arrecati, nei seguenti casi:

- a) mancato avvio del servizio alla data stabilita;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dalla I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 86 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 87 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra l'I.A. e il Comune si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'I.A. è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART. 88 - CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal competente giudice del Foro di Cagliari.

ART. 89 - DISPOSIZIONI NON RIPORTATE

Per tutto quanto non tassativamente stabilito nel presente capitolato speciale valgono le vigenti disposizioni di legge regolanti la materia.

ART. 90 - SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro il termine stabilito dalla normativa in vigore che verrà comunicato dall'Amministrazione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

TITOLO XIV: ALLEGATI

Sono allegati tecnici del presente Capitolato Speciale, quale parte integrante e sostanziale, i seguenti:

Allegato n. 1 – Numero pasti per scuola erogati nell'Anno Scolastico 2009/2010.

Allegato n. 2 – Tabelle Merceologiche.

Allegato n. 3 – Tabelle Dietetiche e menù.

Allegato n. 4 – Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

Allegato n. 5 – Limiti di contaminazione ambientale.

Allegato n. 6 – Operazioni di pulizia ordinaria relative alle diverse zone ed alle attrezzature.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 1

AL
CAPITOLATO D'ONERI

**NUMERO PASTI PER SCUOLA EROGATI NELL'ANNO
SCOLASTICO 2009/2010**

SCUOLE	PASTI ANNUALI EROGATI ALUNNI Anno Scolastico 2009/2010	PASTI ANNUALI EROGATI DOCENTI Anno Scolastico 2009/2010
<u>SCUOLE DELL'INFANZIA</u>		
Scuola dell'Infanzia Cortoghiana	4.249	420
Scuola dell'Infanzia S. Caterina	8.687	750
Scuola dell'Infanzia Via Mazzini	6.114	608
Scuola dell'Infanzia Via Liguria	6.073	738
Scuola dell'Infanzia Via Dalmazia	5.142	590
Scuola dell'Infanzia Barbusi	2.026	299
Scuola dell'Infanzia Via Roma	2.522	437
Scuola dell'Infanzia Vico Filzi (Serbariu)	1.873	300
Sezione Primavera Via Liguria	423	147
TOTALE	37.109	4.289
<u>SCUOLE PRIMARIE</u>		
Scuola Primaria Cortoghiana	2.599	260
Scuola Primaria Serbariu	7.256	682
Scuola Primaria Via Mazzini	10.113	1.013
Scuola Primaria Bacu Abis	2.446	278
Scuola Primaria Via Roma	1.974	135
Scuola Primaria Via Lombardia	8.045	654
Scuola Primaria Is Meis	6.172	833
Scuola Primaria Is Gannaus	6.221	687
<u>TOTALE</u>	44.826	4.542
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO		
Scuola Secondaria di 1° grado "Don Milani"	4.522	581
Scuola Secondaria di 1° grado Fara (Bacu Abis)	687	220
TOTALE	5.209	801

Il numero totale complessivo dei pasti erogati nell'Anno Scolastico 2009/2010 è di **96.776**.

Il numero dei pasti riferiti all'anno scolastico 2009/2010, di cui al presente allegato, è un dato del tutto indicativo per gli anni scolastici intercorrenti dal 2010/2011 al 2013/2014, che potrà variare in aumento o in diminuzione secondo circostanze ed interventi che non rientrano nelle competenze del Comune.

I dati relativi al numero dei pasti erogati nell'Anno Scolastico 2009/2010, sono stati riportati nel presente allegato al solo fine di renderli noti alle Ditte che hanno interesse.

Tali dati, che potrebbero cambiare per i successivi anni scolastici, svolgono solo una funzione meramente conoscitiva e non costituiscono obbligo alcuno per il Comune di Carbonia.

La Ditta partecipante dovrà, pertanto, effettuare le verifiche che riterrà necessarie per una conoscenza idonea di tutti gli elementi che caratterizzano il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Carbonia.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 2
AL
CAPITOLATO D'ONERI

TABELLE MERCEOLOGICHE

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA:

- VITELLONE.

Classe di conformazione "U" (extra) / "R" (Buona).

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto munito del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

L'età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi.

Parametri organolettici: - La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro;
- di consistenza pastosa;
- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno tre giorni prima della consegna.

Parametri igienici sanitari: - La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche e inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti.

Il valore del pH deve essere massimo 6.

I requisiti igienici superficiali dovranno essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi	< 1.500.000 ufc/cm ²
(per reale e pancia)	< 5.000.000 ufc/cm ²
E. Coli	< 100 ufc/cm ²

F. Staf. coag+	< 100 ufc/cm ²
----------------	---------------------------

Salmonelle	assenti su 25 cm ²
------------	-------------------------------

Listeria Monocytogenes	assente su 25 cm ²
------------------------	-------------------------------

Clostridi solfitoriduttori	< 5 ufc/cm ²
----------------------------	-------------------------

su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione: - Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazione anomala.

Etichetta: - Chiara e leggibile, deve indicare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

Si richiede dichiarazione della classe di conformazione d'appartenenza secondo le categorie CEE/EUROP e della classe di stato d'ingrassamento secondo le categorie CEE/1,2,3,4,5.

- VITELLO IN TAGLI: reale - 5 tagli di coscia.

Classe di conformazione "U" (extra) / "R" (Buona).

Deve soddisfare tutti i requisiti di legge espressi per il vitellone, per quanto riguarda l'etichettatura, il confezionamento, la classe d'appartenenza; deve essere conforme agli stessi parametri igienico-sanitari.

Parametri organolettici:

- grana delicata;
- tessitura lassa per scarso connettivo;

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE - POLLAME DI QUALITÀ:

- COSCIA, SOTTOCOSCIA E PETTO DI POLLO.

Si accetteranno forniture provenienti esclusivamente da allevamenti a "terra", nazionali, esenti da sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e antibiotici.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle) dovranno essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi	< 500.000 ufc/cm ²
E. Coli	< 100 ufc/cm ²
Staf. Aureus	< 100 ufc/cm ²
Salmonelle	assenti /25g di superficie
Listeria Monocytogenes	assente /25g di superficie
Clostridi solfitoriduttori	< 5 ufc/g

Le confezioni dovranno avere in chiaro la data di scadenza e la carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, alla temperatura di -2c, +4c.

I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CEE.

Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Si richiedono, inoltre, garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

- PETTO (FESA) DI TACCHINO MASCHIO, FRESCO REFRIGERATO.

Peso medio intorno ai 5 Kg. disossata e costituita dal solo muscolo pettorale.

Caratteristiche igieniche e di conformazione: Consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben teso. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

LATTE E DERIVATI

- LATTE. Fresco pastorizzato intero ad alta qualità ai sensi dell'art. 4 della Legge 169/89.

- Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato ai sensi dell'art. 6 della Legge 169/89.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. I limiti tollerati per la carica batterica devono essere conformi a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale 11.10.1978 e successive modifiche.

-YOGURT ALLA FRUTTA:

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. In confezioni da gr.125 circa, con almeno ancora 15 gg di conservazione dalla data di consegna. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°/6° C.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi; la composizione deve essere: yogurt, frutta, zucchero.

I conservanti e gli inibenti devono essere assenti.

- BURRO DI QUALITÀ.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge N° 1526 del 23.1.1956 e successive modificazioni.

Prodotto unicamente con la crema di latte vaccino, conforme ai seguenti limiti batteriologici:

Carica totale	< 10.000/g.
Coliformi	< 100/g.
Stafilococcus aureus	< 100/g.
Muffe	< 100/g.
Lieviti	< 100/g.

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie. Il prodotto deve essere esente da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

Il trasporto del burro deve avvenire secondo quanto stabilito dalla legge con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

BEVANDE

- SUCCO DI FRUTTA:

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in contenitori di cartone da ml.200 circa.

- ACQUA MINERALE:

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50.

TORTELLINI DI CARNE

Si richiedono i seguenti ingredienti:

	- semola di grano duro
pasta	- uova fresche pastorizzate
	- acqua e sale
	- carne bovina e avicunicola
	- pangrattato
ripieno	- formaggio grana
	- carne suina
	- ortaggi
	- sale e spezie

I tortellini devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

I limiti di carica batterica devono essere i seguenti:

Carica totale	< 10.000 ufc/g.
Coliformi totali	< 50 ufc/g.
Str. Fecali	< 50 ufc/g.
Staff. Aurei	< 50 ufc/g.
Salmonelle	assenti in 25 gr.
E.Coli	< 50 ufc/g.
Muffe	<100 ufc/g.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e produzione, nome dell'azienda produttrice.

GNOCCHI DI PATATE

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.

La carica batterica deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

PANE FRESCO

Pane comune prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "O", con le aggiunte indicate all'art. 19 della legge 4.07.1967 N° 580 e secondo il D.M. 13.04.1987.

La pezzatura è quella intorno ai 50 gr. Di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione, e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti.

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

CRAKERS

Il prodotto deve risultare integro ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Deve essere del tipo "non salato in superficie" e deve essere confezionato in monoporzione del peso indicativo di 20/25 gr circa.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva:

-Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

-Le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente;

-I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei, devono essere privi di residui di fitofarmaci ai sensi dell'O.M. 6.06.1985 per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive;

-Uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

ORTAGGI FRESCI DI PRODUZIONE NAZIONALE.

Gli ortaggi devono essere di produzione nazionale di prima qualità, di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, sani e senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; non deve esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori, (filth test. Negativo).

Non devono essere prefioriti, né germogliati;

devono essere puliti, privi di terriccio e di umidità esterna anormale;

devono essere privi di odori, sapori non consoni alla natura del prodotto;

devono essere maturi fisiologicamente e omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura:

Patate, cipolle, aglio non devono essere irradiati.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE INTENSIVA NAZIONALE.

La frutta deve essere di produzione nazionale, ad esclusione delle banane.

La frutta di stagione deve essere fresca e d'ottima qualità, selezionata, esente da ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; deve essere con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura la frutta deve essere di prima scelta:

-le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco ovale);

-i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine);

-le mele devono essere di prima qualità (tipo golden, delicious, stark delicious);

-le pere devono essere di prima qualità (tipo abate, kaiser);

-le banane devono essere di prima qualità, mature al punto giusto.

RISO PARBOILED FINO RIBE

Per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle norme UNI 9040 1 e 2 parte 1988 e successive modifiche.

Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche

e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere.
Il riso non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna.
Alla consegna il riso dovrà avere ancora almeno un anno di conservazione.
L'etichettatura deve essere confacente al D. leg. 27.01.1992, N° 109.
Filth – test negativo.

PASTE ALIMENTARI

Prodotte ai sensi della legge 4.07.1967, N° 580 e della legge 8.06.1971, N° 440.
Per tutti i tipi di pasta, sono tollerate le seguenti cariche microbiche:

E.Coli	< 100 ufc/g.
Staf. Aurei	< 100 ufc/g.
Salmonelle	< assenti/25g.
B. cereus	< 500 ufc/g.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.leg. 27.01.1993 N° 109; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti.

FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Grana Parmigiano Reggiano".
Deve essere stagionato almeno 18 mesi. Non deve contenere sostanze antifermentanti, come formaldeide o altro. Non deve presentare difetti esterni dovuti a marcescenza o interni tipo occhiature dovute a fermentazioni indesiderate. Non deve avere odore o sapore anomalo.
Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano-Reggiano".
Il formaggio da tavola deve essere "Dolce Sardo" o "Dolce Macomer". – sono formaggi a denominazione d'origine o tipici, che dovranno possedere le caratteristiche di qualità merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica. I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

Fontina: marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore a 3 (tre) mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili. Emmental: marchiato stagionatura da 3 (tre) a 6 (sei) mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiore.
I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne od interne. Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 13.02.1990 N° 26.
Sarà prodotto marchiato, con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte).

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI – 1^ QUALITÀ

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.
Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservato e trasportato allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2 e +6.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione. Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati.

All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato, così come sulla superficie la trasudazione non deve essere eccessiva.

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

Lattici < 200.000 ufc/g.

E.Coli < 10 ufc/g.

Staf. Aureus < 10 ufc/g.

Anaerobi solf. Ridutt < 10 ufc/g.

Salmonelle assenti in 25 g.

Listeria Monocytogen. Assenti in 25 g.

Deve presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- grasso di copertura compatto, perfettamente bianco;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti.

Umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%.

POMODORI PELATI SUPERIORI

S'intende il prodotto ai sensi della legge n° 96/1969 e suo regolamento di esecuzione DPR N° 428/1975.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna, dovrà avere ancora quattro anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno sia all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc..).

Il prodotto dovrà inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- pomodori di colore rosso vivo, uniforme, maturi, sani, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia;
- frutti consistenti con forma e struttura simile a frutto fresco;
- non dovranno essere presenti sali di calcio aggiunti;
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non è superiore al 5%;
- necrosi e parassiti assenti;
- marciumi 1% max;
- corpi estranei e corpi vegetali estranei assenti;
- filth-test: negativo
- prodotto: commercialmente sterile;
- peso sgocciolato: conforme al DPR N° 327/1980, art. 67, allegato D parte 1 e 2.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Leg. 27.01.1992 N° 109.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg.

L'olio deve essere d'oliva, con valori di acidità e perossidi conformi, di colore giallo paglierino, privo di torbidità.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Pastiglia di colore uniforme, roseo caratteristico, priva di chiazze di imbrunimento;
- Compatta, formata da un solo pezzo, con masse muscolari visibili, a cerchi concentrici e regolari;
- Assenza tra le masse muscolari di zone scure, porzioni di pelle, ecc..

I contenitori in banda stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti, esenti da difetti di qualsiasi genere (macchie, colorazioni, ammaccature, ecc..) sia all'interno, che all'esterno.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio usato per condimento (per gli alimenti a crudo) deve essere olio d'oliva extra vergine (non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico).

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91 dell'11.07.1991 e successive modifiche.

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE

L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi (monoseme) di arachide.

Presenta i seguenti caratteri organolettici:

-odore e sapore: che richiamano la leguminosa;

-aspetto: limpido, brillante;

-colore: giallo paglierino.

Le caratteristiche chimico-fisiche dovranno essere conformi ai parametri di legge.

La composizione acidica, dovrà essere, per qualità e percentuali, quella caratteristica dell'olio di arachide.

SALE MARINO INTEGRALE GROSSO E FINO

Si richiede un prodotto pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni chimiche e ambientali.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lisce. Le forniture dovranno provenire da Aziende ittiche con regolare controllo sanitario.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a -18°C .

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durata minima prevista, oltre le indicazioni previste dal D.L. N° 110 del 27.01.1992.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali, (rancido, ammoniache, ecc.), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco d'appartenenza.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura di tutto il quantitativo.

Prodotti previsti:

filetti di platessa e filetti di sogliola.

I filetti non devono presentare:

-frammenti di visceri;

-macchie di sangue localizzate;

-spine e frammenti di pelle;

-colorazioni anomale.

MATERIALE MONOUSO

PIATTI FONDI IN PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90 %.

La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione N. 100

Diametro medio 15,5

Peso medio 9 g

SCODELLE IN PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90 %.

La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione N. 100

Diametro medio 15,5 cm.

Peso medio gr. 9

CC.500

PIATTI PIANI IN PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90 %.

La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione N. 100

Diametro medio 21,5

Peso medio 12 g

BICCHIERI IN PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in polistirolo 100 % cristallo, assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore trasparente e idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90 %.

La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione N. 100
capacità 200 cc.
Peso medio gr. 6
Bocca diametro 73 circa
Base diametro 48 circa

POSATE

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzate in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore trasparente con colorante idoneo

al contatto alimentare; il coltello deve presentare lama seghettata.

Confezione singola.

Peso medio di ogni posata gr. 6

TOVAGLIETTE

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzate in carta tinta unita di colore bianco, riportante il marchio-logo del servizio di Ristorazione Scolastica

Confezione N.

Misura 30 x 45 cm. circa

Peso medio gr. 35/mq.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico.

Confezione N.

Dimensione 33 x 33 cm

Peso medio 17,5 g/mq

UTENSILI E ATTREZZATURE

ARMADIO STOVIGLIE: in acciaio inox in buono stato d'uso, chiudibile.

TAVOLI D'APPOGGIO: tavoli d'appoggio in acciaio inox in buono stato d'uso.

Tali attrezzature devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dalla più recente normativa in materia e marchiatura CEE.

Fatte salve le prescrizioni di carattere generale contenute in quanto sopra esplicitato nel presente Allegato, che trovano applicazione oltre che più specificamente per il Servizio di Ristorazione Scolastica, anche per il Servizio di Ristorazione presso il Centro per Le Politiche Giovanili, per detto ultimo servizio vigono le seguenti Tabelle Merceologiche e Dietetiche Minimali:

A) TABELLE MERCEOLOGICHE E DIETETICHE MINIMALI

PRIMI PIATTI	COMPOSIZIONE	GRAMMI
PASTA O RISO		250
MINISTRONE		PIATTO COLMO
PASTA IN BRODO		PIATTO COLMO
TORTELLINI IN BRODO		PIATTO COLMO
RAVIOLI		250
TORTELLINI		250
PASTA AL FORNO	SFOGL	250
CANNELLONI AL FORNO	CANNELLONI	250
GNOCCETTI CAMPIDANESE	GNOCCETTI	250

CONDIMENTI : BURRO O SALSA DI POMODORO, RAGU' DI CARNE, PESTO ALLA GENOVESE O SIMILARI, UNA PORZIONE DI FORMAGGIO GRATUGGIATO;

SECONDI PIATTI	COMPOSIZIONE	GRAMMI
PIATTI DI CARNE FRESCA E/O FRESCA SOTTOVUOTO		120
FETTINA AI FERRI		170
BISTECCA O BRACIOLA CON OSSO		120
CARNE ARROSTO		120
CARNE IN UMIDO		120
CARNE LESSA		120
MILANESE		120
SCALOPPE		120
ROLLATA		140
SPEZZATINO (ESCLUSE PATATE O PISELLI)		120
BOCCONCINI		120
POLLO ¼		250
CONIGLIO		200
SALSICCIA		150

PIATTI DI PESCE		
TRANCIO AL FORNO	PESCE (a lordo)	200
CALAMARI FRITTI		150
SEPIE FRITTE		150
SEPIE UMIDO/PISELLI		180
SEPIETTE ARROSTO		150
PLATESSA ALLA PARMIGIANA		150

VERDURE

CREPES DIVERSE (due uova)		200
ORTAGGI RIPIENI O AL FORNO		250
VERDURE GRIGLIATE		250

(N.B. Le grammature da somministrare all'utenza sono da intendersi A COTTO al netto di : intingoli, impanature, contorni o altri componenti la pietanza oltre il costituente principale).

PIATTI FREDDI	GRAMMI
PROSCIUTTO CRUDO	80
PROSCIUTTO COTTO	100
SALAME	100
COPPA	100
PANCETTA DI MAIALE COPPATA	100
FORMAGGIO FRESCO	120
MOZZARELLA CONFEZIONATA SINGOLA	160
TONNO ALL'OLIO	140
AFFETTATO MISTO + GIARDINIERA O OLIVE	100+50
CARNE IN SCATOLA DI NOTE E DIFFUSE MARCHE NAZIONALI	140

CONTORNI

<u>INSALATA VERDE</u>	100
<u>VERDURA COTTA</u>	200
<u>PATATE LESSE/FRITE</u>	250
<u>OGNI ALTRO CONTORNO</u>	150

PANE FORNITO IN CONFEZIONE SINGOLA 200

<u>FRUTTA</u>	200
<u>ANGURIA</u>	300

BEVANDE

<u>ACQUA</u>	cc500
<u>BIBITA</u>	cc200

N.B.

- 1) Le pietanze riportate sono indicative e di massima nulla vieta che ne vengano scelte altre purché rispondenti ai requisiti dell'accordo;
- 2) Per i prodotti in scatola preconfezionati o difficilmente porzionabili è prevista una tolleranza in più o in meno del 10%;
- 3) I prodotti preconfezionati dovranno essere di produzione nazionale o di marche ben diffuse in commercio;
- 4) Dovrà essere indicata su ogni confezione la data di confezionamento e/o di scadenza secondo quanto previsto dalla legislazione vigente;
- 5) Tutti i viveri usati per il confezionamento dei pasti devono prima di venire utilizzati essere immagazzinati nei locali della mensa per le eventuali azioni di controllo.

B) CARATTERISTICHE DEI CIBI E DELLE VIVANDE

PASTE ALIMENTARI

Le paste dovranno essere del tipo secco o fresche, scelte tra le più note e diffuse Case di produzione nazionali o locali, confezionate con semola di grano duro di produzione non anteriore ai 6 (sei) mesi .

RISO

Il riso sarà sempre di prima qualità, immune da corpi estranei o impurità, prodotto dalle più note e diffuse Case Nazionali; dovrà essere del tipo "Superfino" per i risotti e del tipo "Semifino" per le minestre o i minestrini.

CARNI

Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto, tutte di prima qualità e di produzione Nazionale, devono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come previsto dalle vigenti norme.

Le carni consentite sono : Vitello, Vitellone, Manzo, ovine o caprine, pollame, suine.

- Il coniglio non verrà servito più di una volta la settimana.
- Il vitello e il vitellone saranno utilizzati per i piatti di arrosto, roast beef, cotolette alla milanese, scaloppe, rollato, brasati, lessi e simili.
- Il manzo sarà utilizzato per i piatti ai ferri, in umido, bocconcini, spezzatini, bolliti, brasati, lessi e simili.

SALSICCIE

Se fresche saranno del tipo di solo suino o misto suino-bovino con contenuto di grassi non superiore al 30%.

Se secche saranno del tipo di solo suino, prodotte secondo le norme di legge dalle più note e diffuse Case Nazionali o Locali.

PESCE

Deve provenire dal pescato dal pescato giornaliero e dai mercati autorizzati. E' consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo. E' anche consentito l'uso del pesce conservato, esclusivamente sotto olio d'oliva, purché tonno o sarde. E' consentito l'uso di pesce secco quale baccalà o stoccafisso.

Non è consentito l'uso di frutti di mare freschi.

VERDURE E LEGUMI

Saranno utilizzati freschi al punto giusto di maturazione.

- I legumi secchi o conservati sono consentiti esclusivamente nei minestrini o, come contorno, nella stagione invernale.
- I legumi saranno sempre di prima qualità privi di impunità.
- Le verdure fresche debbono essere sane, di taglio recente, prive di parti avvizzite e di origine accertabile.
- Le patate devono essere di prima qualità e non antecedenti ad una stagione.

L'uso di legumi e verdure surgelati è consentito solo se di produzione delle più note e diffuse Case Nazionali e saranno utilizzati cotti per minestrini, contorni e salse.

FRUTTA

La frutta sarà sempre fresca e di stagione, al giusto di maturazione, perfettamente integra e sana.

FORMAGGI

I tipi consentiti sono quelli "EMMENTAL" e a pasta molle compreso i tipi gorgonzola, stracchino, pecorino semicotto, vaccino e caciocavallo.

SALSE. SUGHI. CONDIMENTI.

I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata. Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione.

Gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati:

Grassi:

- burro e margarina dovranno avere caratteristiche di freschezza e la loro conservazione dovrà avvenire costantemente alla giusta temperatura.
- olio extra vergine di oliva rispondente ai requisiti di legge. Sono esclusi tassativamente gli oli di sansa.
- olio di semi di arachide, mais e girasole. Sono esclusi tassativamente gli oli di semi vari, vinacciolo, colza.

E' tassativamente escluso l'uso di lardo; l'uso dello strutto è consentito purché in misura molto limitata.

Pomodori:

Se freschi integri e sani, al giusto grado di maturazione.

Se conservati, pelati, solo se prodotti dalle più note e diffuse Case Nazionali, meglio se Regionali, purché inscatolati non prima della precedente stagione. E' consentito l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari, purché di produzione de Case Nazionali o Regionali.

Carni tritate:

di vitellone o manzo purché rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, in particolare dovranno essere prive di grassi o cartilagini.

Formaggio grattugiato: grana padano.

Non è consentito l'uso di frutti di mare freschi. E' consentito l'uso del tonno purché rispondente ai requisiti indicati in precedenza.

Per i fritti, che dovranno venire serviti sempre ben caldi e dopo opportuna sgocciolatura, è consentito l'uso di oli di oliva o di semi secondo le caratteristiche sopra indicate.

E' tassativamente vietato il riutilizzo dell'olio do frittura per cibi diversi o da un giorno all'altro.

Qualora, in relazione a particolari ed eccezionali esigenze o circostanze vengano serviti piatti freddi, gli insaccati consentiti sono: il prosciutto crudo, salame secco di puro suino, mortadelle di puro suino, spalla di suino cotta o coppa suina, purché conservati sotto vuoto opportunamente refrigerati. Altre carni o formaggi dovranno rispondere ai requisiti generali sopra indicati.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 3

AL

CAPITOLATO D'ONERI

TABELLE DIETETICHE E MENÙ

Menu Autunno/Inverno - 1° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al ragù:</i>				
Gnocchi sardi	gr.	60	65	70
Carne bovina	gr.	30	35	40
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Cipolle	gr.	3	4	5
Carote	gr.	5	7	9
Sedano	gr.	4	5	6
Olio extra vergine d'oliva	gr.	3	4	5
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Mozzarella</i>	gr.	60	75	90
<i>Insalata mista:</i>				
Insalata verde	gr.	30	35	40
Pomodori	gr.	50	65	80
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Aceto, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	150	150

Menu Autunno/Inverno - 1° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Risotto alla parmigiana:</i>				
Riso	gr.	60	65	70
Parmigiano	gr.	10	12	14
Burro	gr.	4	5	6
Cipolle	gr.	4	5	6
Brodo	q.b.			
<i>Petto di pollo al limone:</i>				
Petto di pollo	gr.	90	100	110
Olio di arachide	gr.	2	3	4
Succo di limone, Farina bianca	q.b.			
Prezzemolo, Sale	q.b.			
<i>Insalata di finocchi:</i>				
Finocchi mondi	gr.	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	gr.	6	6	7
Aceto, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Arancia	gr.	140	160	180

Menu Autunno/Inverno - 1° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Lasagne al forno:</i>				
Lasagne all'uovo	gr.	70	75	80
<u>Per la besciamella:</u>				
Latte parzialmente scremato	gr.	50	60	70
Farina	gr.	20	20	25
Burro	gr.	3	3	4
Noce moscata, Sale	q.b.			
<u>Per il sugo:</u>				
Pomodori pelati	gr.	80	90	100
Olio extra vergine d'oliva	gr.	2	2	3
Parmigiano	gr.	5	8	8
<i>Crescenza</i>	gr.	50	60	70
<i>Patate in verde:</i>				
Patate	gr.	150	180	200
Olio extra vergine d'oliva	gr.	10	11	12
Prezzemolo, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	150	170

Menu Autunno/Inverno - 1° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Penne in bianco:</i>				
Pasta	gr.	55	65	70
Burro	gr.	10	11	12
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Polpette al sugo:</i>				
Carne magra trita	gr.	50	60	75
Uova (4 per 1 kg. di carne)				
Pane grattugiato	gr.	10	13	15
Parmigiano reggiano	gr.	5	7	10
Latte	gr.	10	12	15
Pomodori pelati	gr.	60	70	75
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	6
Sale, Prezzemolo, Aglio	q.b.			
<i>Insalata verde: lattuga o romanella in insalata</i>				
Insalata	gr.	50	60	80
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	8
Aceto, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	80
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	100	110	120

Menu Autunno/Inverno - 1° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di legumi misti:</i>				
Pastina per minestra	gr.	20	22	25
Lenticchie secche	gr.	8	6	7
Borlotti secchi	gr.	5	6	7
Ceci secchi	gr.	5	8	10
Sedano	gr.	2	3	4
Carote	gr.	4	5	6
Porri	gr.	4	5	6
Bietole	gr.	8	10	12
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Alloro, Sale	q.b.			
<i>Sogliola alla parmigiana:</i>				
Sogliola	gr.	110	130	150
Burro	gr.	8	10	12
Parmigiano reggiano	gr.	12	14	16
Sale,	q.b.			
<i>Zucchine trifolate:</i>				
Zucchine	gr.	100	130	140
Olio extra vergine d'oliva	gr.	6	7	8
Sale e prezzemolo	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
Pane bianco	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	150	160

Menu Autunno/Inverno - 2° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta e fagioli:</i>				
Fagioli cannellini	gr.	40	50	60
Pasta ditali	gr.	40	60	75
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Pomodori pelati	gr.	20	25	30
Porri, Alloro	q.b.			
<i>Petto di tacchino impanato:</i>				
Petto di tacchino	gr.	120	130	150
Uova	q.b.			
Pane grattugiato	q.b.			
Olio di semi d'arachide	gr.	4	5	6
<i>Fagiolini al vapore:</i>				
Fagiolini	gr.	50	70	90
Olio extra vergine d'oliva	gr.	10	11	12
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	140	150

Menu Autunno/Inverno - 2° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Ravioli di magro:</i>				
Ravioli	gr.	70	90	120
Pomodori pelati	gr.	60	75	90
Cipolle, Carote, Sedano, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	7
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	13
<i>Prosciutto cotto:</i>	gr.	40	50	60
<i>Insalata mista:</i>				
Insalata romanella	gr.	30	35	40
Pomodori	gr.	50	65	80
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Aceto, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	150	160

Menu Autunno/Inverno - 2° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di legumi (lenticchie):</i>				
Pasta	gr.	30	35	45
Lenticchie	gr.	30	40	50
Ortaggi misti	gr.	50	60	70
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Pomodori pelati	gr.	10	12	14
<i>Dolce sardo</i>	gr.	50	70	90
<i>Carote crude in insalata:</i>				
Carote	gr.	50	60	70
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	10
Succo di limone, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	100	110	120

Menu Autunno/Inverno - 2° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al pomodoro:</i>				
Pasta	gr.	65	70	75
Pomodori pelati	gr.	80	90	90
Carote, Sedano, Cipolle, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	7
Parmigiano reggiano	gr.	8	9	10
<i>Coscia di pollo arrosto:</i>				
Coscia di pollo (al netto di osso)	gr.	90/100	100/120	140/160
Aromi, Salvia, Rosmarino	q.b.			
<i>Patate al forno</i>				
Patate monde	gr.	140	150	170
Olio di arachide	gr.	4	5	6
Aromi	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Arancia	gr.	130	150	170

Menu Autunno/Inverno - 2° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Passato di verdure con pasta:</i>				
Pasta	gr.	30	35	40
Carote	gr.	10	12	14
Sedano	gr.	10	12	14
Bietole	gr.	10	12	14
Zucchine	gr.	10	12	14
Patate	gr.	40	43	46
Fagiolini	gr.	10	12	14
Pelati	gr.	20	20	20
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	6
Sali e sapori	q.b.			
<i>Filetti di platessa impanati e cotti al forno:</i>				
Filetti di platessa	gr.	110	130	150
Uova	q.b.			
Pane grattugiato	q.b.			
Olio di semi d'arachide	q.b.			
<i>Insalata di finocchi:</i>				
Finocchi	gr.	100	120	140
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	10
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	140	150

Menu Autunno/Inverno - 3° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta in bianco:</i>				
Pasta pipette	gr.	55	60	75
Burro	gr.	10	12	13
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Frittata di formaggio:</i>				
Uovo	n..	1	1	1
Formaggio filante	gr.	20	25	30
Patate monde	gr.	15	20	25
Latte p.s., Pane grattugiato	q.b.			
Olio d'oliva	q.b.			
<i>Insalata di pomodori:</i>				
Pomodori	gr.	100	130	160
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	10
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	100	110	120

Menu Autunno/Inverno - 3° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di verdura e legumi:</i>				
Pastina per minestra	gr.	25	30	35
Lenticchie	gr.	30	40	50
Ortaggi misti:				
Carote, Patate, Sedano				
Bietole, Zucchine, Fagiolini				
Cipolle, Erbe aromatiche	gr.	35	45	50
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
<i>Hamburger:</i>				
Carne magra trita	gr.	55	70	90
Uova, Prezzemolo, Aglio				
Pane grattugiato	q.b.			
<i>Purè di patate:</i>				
Fiocchi di patate	gr.	10	15	20
Latte p.s.	gr.	40	45	45
Parmigiano reggiano	gr.	15	20	22
Burro	gr.	8	9	10
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	140	150

Menu Autunno/Inverno - 3° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Riso al pomodoro:</i>				
Riso	gr.	60	70	80
Pomodori pelati	gr.	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	gr.	2	3	4
Carote, Sedano, Cipolle, Basilico	q.b.			
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Formaggio:</i>				
Formaggio Asiago	gr.	50	65	75
<i>Contorno cotto:</i>				
Bietole o spinaci	gr.	120	140	160
Olio extra vergine di oliva	gr.	7	8	10
Succo di limone, Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	180	200	200

Menu Autunno/Inverno - 3° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di brodo di pollo:</i>				
Ali di pollo per brodo	gr.	100	100	100
<i>Verdure per brodo:</i>				
Carote, Sedano, Cipolle, Prezzemolo				
Basilico, Pomodori, Sale	q.b.			
Pastina per brodo	gr.	20	30	40
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	10
<i>Arrosto di vitello:</i>				
Carne	gr.	60	70	80
Olio di arachide	gr.	4	5	6
Salvia, Rosmarino	q.b.			
<i>Contorno misto:</i>				
Pomodori	gr.	50	65	80
Insalata verde	gr.	30	35	45
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	6	8
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mandaranci	gr.	140	160	180

Menu Autunno/Inverno - 3° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al tonno:</i>				
Pasta (fusilli)	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Cipolle, Carote, Sedano, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	6	6
Tonno sgocciolato	gr.	10	12	15
<i>Crocchette di pesce:</i>	gr.	60	75	90
<i>Contorno di carote cotte:</i>				
Carote	gr.	50	60	80
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Aromi	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	150	160

Menu Autunno/Inverno - 4° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta alle zucchini:</i>				
Pasta (maccheroni)	gr.	60	70	75
Zucchine	gr.	40	45	50
Cipolle	gr.	5	6	7
Pomodori pelati	gr.	10	12	15
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	8	8
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Basilico	q.b.			
 <i>Coniglio in umido:</i>				
Coniglio(al netto di osso)	gr.	90/100	100/110	130/150
Cipolle, Carote, Sedano, Prezzemolo				
Pomodoro, Rosmarino	q.b.			
 <i>Carote crude:</i>				
Carote	gr.	50	60	70
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Succo di limone, Sale	q.b.			
 <i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
 <i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	150	170

Menu Autunno/Inverno - 4° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di verdure con riso:</i>				
Riso	gr.	25	28	30
Zucchine	gr.	10	12	13
Cipolle	gr.	5	6	7
Pomodori pelati	gr.	10	12	12
Carote	gr.	10	12	14
Sedano	gr.	10	12	14
Bietole	gr.	10	12	14
Patate	gr.	40	42	45
Fagiolini	gr.	10	12	14
Sale e sapori	q.b.			
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	7	7
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Basilico	q.b.			
<i>Formaggio dolce di Macomer:</i>				
Formaggio	gr.	50	60	70
<i>Spinaci gratinati:</i>				
Spinaci	gr.	50	60	70
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Parmigiano reggiano	gr.	8	9	10
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	100	110	120

Menu Autunno/Inverno - 4° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Gnocchetti al sugo:</i>				
Pasta	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Sedano, Carote				
Cipolle, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine di oliva	gr.	4	5	6
<i>Scaloppine alla pizzaiola:</i>				
Fettine di vitello	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	50	55	65
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	6	7
Cipolle, Aglio, Basilico				
Prezzemolo, Erbe aromatiche	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Arancia	gr.	130	140	150

Menu Autunno/Inverno - 4° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pipette al pesto:</i>				
Pasta	gr.	60	65	70
Parmigiano reggiano	gr.	10	15	20
Pesto	q.b.			
<i>Omelette al prosciutto cotto:</i>				
Prosciutto	gr.	30	35	38
Uovo	n°	1	1	1
Latte e farina	q.b.			
<i>Insalata mista:</i>				
Lattuga	gr.	40	50	60
Romanella	gr.	30	40	45
Olio extravergine di oliva	gr.	4	6	7
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	140	150

Menu Autunno/Inverno - 4° settimana – Venerdì

Pasta al pomodoro:

Pasta (tortiglioni)	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Parmigiano reggiano	gr.	5	6	7
Olio extravergine di oliva	gr.	3	4	5
Carote, sedano, cipolle, basilico	q.b.			

Platessa olio e limone:

Platessa	gr.	110	130	150
Olio extravergine di oliva	gr.	6	7	8
limone	q.b.			

Fagiolini al vapore:

Fagiolini	gr.	50	70	90
Olio extravergine di oliva	gr.	4	6	7

Pane bianco

gr.	70	70	70
-----	----	----	----

Frutta fresca di stagione

Mela	gr.	130	140	150
------	-----	-----	-----	-----

MENÙ SETTIMANALE

Autunno/Inverno

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<i>Lunedì</i>	Pasta al ragù Mozzarella Insalata mista Pane bianco Mela Acqua	Pasta e fagioli Petto di tacchino impanato Fagiolini al vapore Pane bianco Mela Acqua	Pasta in bianco Frittata al formaggio Insalata di pomodori Pane bianco Banana Acqua	Pasta alle zucchine Coniglio in umido Carote crude Pane bianco Mela Acqua
<i>Martedì</i>	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Insalata di finocchi Pane bianco Arancia Acqua	Ravioli di magro Prosciutto cotto Insalata mista Pane bianco Pera Acqua	Minestra di verdure e legumi Hamburger Purè di patate Pane bianco Pera Acqua	Minestra di verdure con riso Formaggio dolce di Macomer Spinaci gratinati Pane bianco Banana Acqua
<i>Mercoledì</i>	Lasagne al forno Crescenza Patate in verde Pane bianco Pera Acqua	Minestra di legumi (lenticchie) Dolce sardo Carote crude in insalata Pane bianco Banana Acqua	Riso al pomodoro Formaggio Contorno cotto Pane bianco Mela Acqua	Gnocchetti al sugo Scaloppine alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane bianco Arancia Acqua
<i>Giovedì</i>	Penne in bianco Polpette al sugo Insalata verde: lattuga o romanella Pane bianco Banana Acqua	Pasta al pomodoro Coscia di pollo arrosto Patate al forno Pane bianco Arancia Acqua	Minestra di brodo di pollo Arrosto di vitello Contorno misto Pane bianco Mandaranci Acqua	Pipette al pesto Omelette al prosciutto cotto Insalata mista Pane bianco Pera Acqua
<i>Venerdì</i>	Minestra di legumi misti Sogliola alla parmigiana Zucchine trifolate Pane bianco Mela Acqua	Passato di verdure con pasta Filetti di platessa impanati e cotti al forno Insalata di finocchi Pane bianco Mela Acqua	Pasta al tonno Crocchette di pesce Contorno di carote cotte Pane bianco Pera Acqua	Pasta al pomodoro Platessa olio e limone Fagiolini al vapore Pane bianco Mela Acqua

MENÙ SETTIMANALE

Primavera/Estate

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<i>Lunedì</i>	Pasta alle verdure Mozzarella Insalata mista Pane bianco Mela Acqua	Risotto al sugo Petto di tacchino impanato Patate prezzemolate Pane bianco Melone Acqua	Risotto alle verdure Omelette al formaggio Insalata di pomodori Pane bianco Banana Acqua	Pasta alle zucchine Hamburger Purè di patate Pane bianco Mela Acqua
<i>Martedì</i>	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Insalata di finocchi Pane bianco Pesca Acqua	Ravioli di magro al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane bianco Pera Acqua	Pasta in bianco Roast-beef di vitellone Fagiolini al vapore Pane bianco Pera Acqua	Minestra di verdure con pasta Formaggio dolce di Macomer Spinaci gratinati Pane bianco Banana Acqua
<i>Mercoledì</i>	Pasta al sugo e basilico Crescenza Patate in verde Pane bianco Pera Acqua	Minestra di verdure Dolce sardo Carote Pane bianco Banana Acqua	Pasta al sugo Formaggio asiago Bietole o spinaci Pane bianco Mela Acqua	Gnocchetti al sugo Scaloppine di vitello alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane bianco Pera Acqua
<i>Giovedì</i>	Penne in bianco Polpette al sugo Insalata di lattuga Pane bianco Banana Acqua	Pasta al pomodoro Coscia di pollo arrosto (al netto di osso) Patate (monde) al forno Pane bianco Mela Acqua	Minestra in brodo di pollo Arrosto di vitello Contorno misto Pane bianco Melone Acqua	Pipette rigate al pesto Omelette al prosciutto cotto Insalata mista Pane bianco Pesca Acqua
<i>Venerdì</i>	Minestra di legumi misti Sogliola alla parmigiana Zucchine trifolate Pane bianco Mela Acqua	Passato di verdure con pasta Filetti di platessa impanati e cotti al forno Insalata di finocchi Pane bianco Pesca Acqua	Tortiglioni al tonno e pomodoro Crocchette di pesce Contorno di carote cotte Pane bianco Pesca Acqua	Pasta al pomodoro Platessa olio e limone Fagiolini al vapore Pane bianco Mela Acqua

Menu Primavera/Estate - 1° settimana – Lunedì

Pasta alle verdure:

Pasta	gr.	60	70	80
Cipolle	gr.	3	3	3
Carote	gr.	2	2	2
Sedano	gr.	1	1	1
Zucchine	gr.	15	18	20
Melanzane	gr.	15	18	20
Olio extravergine di oliva	gr.	6	8	9
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	10

Mozzarella gr 60 70 75

Insalata mista:

Pomodori	gr	30	40	50
Coppettone	gr	30	40	50

Pane bianco gr. 70 70 70

Frutta fresca di stagione

Mela gr. 130 150 160

Menu Primavera/Estate - 1° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Risotto alla parmigiana:</i>				
Riso	gr	60	65	70
Cipolle	gr.	4	5	6
Parmigiano Reggiano	gr	8	10	12
Olio extravergine d'oliva	gr.	1	2	3
Burro (a fine cottura)	gr.	3	4	5
Brodo	q.b.			
<i>Petto di pollo al limone:</i>				
Petto di pollo	gr.	90	100	110
Olio di arachide	gr.	2	3	4
Succo di limone, Farina bianca	q.b.			
Prezzemolo, Sale	q.b.			
<i>Insalata di finocchi:</i>				
Finocchi mondi	gr.	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	gr.	6	6	7
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pesca	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 1° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al sugo e basilico:</i>				
Pasta	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Cipolle	gr.	2	3	4
Carote	gr.	2	3	4
Sedano	gr.	2	3	4
Basilico	gr.	4	5	6
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	6
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Crescenza</i>	<i>gr.</i>	<i>50</i>	<i>60</i>	<i>70</i>
<i>Patate in verde</i>	gr.	150	180	200
Olio extra vergine d'oliva	gr.	10	11	12
Prezzemolo e sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 1° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Penne in bianco:</i>				
Pasta	gr.	55	65	70
Burro	gr.	10	11	12
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Polpette al sugo:</i>				
Carne magra trita	gr.	50	60	75
Uova (4 per 1 kg. di carne)				
Pane grattugiato	gr.	10	13	15
Parmigiano reggiano	gr.	5	7	10
Latte	gr.	10	12	15
Pomodori pelati	gr.	60	70	70
Sale, Prezzemolo, Aglio	q.b.			
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	6
<i>Insalata di lattuga</i>				
	gr.	100	110	130
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	8
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	80
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	130	150	160

Menu Primavera /Estate 1° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di legumi misti:</i>				
Pastina per minestra	gr.	20	22	25
Lenticchie secche	gr.	8	6	7
Borlotti secchi	gr.	5	6	7
Ceci secchi	gr.	5	8	10
Sedano	gr.	2	3	4
Carote	gr.	4	5	6
Porri	gr.	4	5	6
Bietole	gr.	8	10	12
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Alloro, Sale	q.b			
<i>Sogliola alla parmigiana</i>				
Burro	gr.	110	130	150
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
Sale	q.b.	12	14	16
<i>Zucchine trifolate</i>				
Olio extra vergine d'oliva	gr.	100	130	140
Sale e prezzemolo	q.b.	6	7	8
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 2° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Risotto al sugo:</i>				
Riso	gr.	60	70	80
Pomodori pelati	gr.	65	75	85
Sedano	gr.	2	3	3
Carote	gr.	2	2	2
Cipolle	gr.	2	3	3
.Parmigiano reggiano	gr.	5	8	12
Olio extravergine di oliva	gr.	2	3	3
Sale, erbe aromatiche	q.b.			
<i>Petto di tacchino impanato:</i>				
Tacchino	gr.	70	80	90
Sale, olio extravergine di oliva				
Pane grattugiato	q.b.			
<i>Patate prezzemolate:</i>				
Patate	gr.	80	90	100
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	7	8
Sale e prezzemolo	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Melone	gr.	130	150	160

Menu Primavera /Estate 2° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Ravioli di magro al pomodoro:</i>				
Ravioli	gr.	70	90	120
Pomodori pelati	gr.	60	75	90
Cipolle, Carote, Sedano, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	7
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	13
<i>Prosciutto cotto:</i>	gr.	40	50	60
<i>Insalata mista:</i>				
Insalata romanella	gr.	30	35	40
Pomodori	gr.	50	65	80
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	6	8
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 2° settimana– Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di verdure:</i>				
Pasta	gr.	25	28	30
Pomodori pelati	gr.	10	12	12
Cipolle	gr.	5	6	7
Zucchine	gr.	10	12	13
Carote	gr.	10	12	14
Bietole	gr.	10	12	14
Sedano	gr.	10	12	14
Patate	gr.	40	42	14
Fagiolini	gr.	10	12	14
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	7	7
Sale e sapori	q.b.			
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
<i>Dolce sardo</i>	gr.	50	60	70
<i>Carote</i>	gr.	50	60	80
Olio extra vergine di oliva	gr.	4	4	5
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 2° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al pomodoro:</i>				
Pasta	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Cipolle	gr.	3	4	5
Sedano	gr.	1	2	3
Carote,	gr.	2	3	4
Olio extra vergine d'oliva	gr.	3	3,5	8
Basilico	q.b.			
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	15
<i>Coscia di pollo arrosto (al netto di osso) :</i>				
Pollo	gr.	90/100	100/120	140/160
Salvia, Rosmarino, Sale	q.b.			
<i>Patate (monde) al forno</i>				
Olio di arachide	gr.	140	150	170
	gr.	4	5	6
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 2° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Passato di verdure con pasta:</i>				
Pasta	gr.	30	35	40
Carote	gr.	10	12	14
Sedano	gr.	10	12	14
Bietole	gr.	10	12	14
Patate	gr.	40	43	46
Pelati	gr.	20	20	20
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	6
Sali e sapori	q.b.			
<i>Filetti di platessa impanati e cotti al forno:</i>				
Filetti di platessa	gr.	110	130	150
Uova	q.b.			
Pane grattugiato	q.b.			
Olio di semi d'arachide	q.b.			
<i>Insalata di finocchi:</i>				
Finocchi	gr.	100	120	140
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5	8	10
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pesca	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 3° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Risotto alle verdure:</i>				
Riso	gr.	60	65	75
Zucchine	gr.	15	18	20
Melanzane	gr.	15	18	20
Pelati	gr.	20	30	35
Sedano	gr.	2	2	2
Carote	gr.	2	2	2
Cipolle	gr.	2	2	2
.Parmigiano reggiano	gr.	8	10	10
Olio extravergine di oliva	gr.	6	7	8
Sale	q.b			
<i>Omelette al formaggio:</i>				
Uova	gr.	n°1	1	1
Formaggio filante	gr.	20	22	25
Latte, Farina,sale	q.b.			
<i>Insalata di pomodori:</i>				
Pomodori	gr.	100	130	150
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	100	110	120

Menu Primavera/Estate - 3° settimana –Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta in bianco:</i>				
Pasta pipette	gr.	60	65	75
Burro	gr.	10	12	12
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Roast-beef di vitellone:</i>				
Carne	gr.	85	90	100
Olio extra vergine d'oliva	gr.	4	5	6
Carote, sedano e cipolle				
Sale, rosmarino, aglio	q.b.			
<i>Fagiolini al vapore :</i>				
Fagiolini	gr.	50	70	90
Olio extra vergine d'oliva	gr.	10	10	12
Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	120	130	140

Menu Primavera/Estate - 3° settimana –Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta al sugo:</i>				
Pasta fusilli	gr.	60	65	75
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Olio extravergine di oliva	gr.	5	6	7
Carote, sedano, cipolle e basilico	q.b.			
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	12
<i>Formaggio asiago:</i>				
Formaggio	gr.	50	60	70
<i>Bietole o Spinaci :</i>				
Contorno	gr.	50	70	90
Olio extra vergine d'oliva	gr.	6	8	10
Limone,Sale	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	120	130	140

MenuPrimavera/Estate - 3° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra in brodo di pollo:</i>				
Ali di pollo per brodo	gr.	100	100	100
Pastina per brodo	gr.	60	65	75
Pomodori pelati	q.b.			
Parmigiano reggiano	gr.	8	10	10
Carote, Sedano, Cipolle, Prezzemolo				
Basilico, prezzemolo, Sale	q.b.			
<i>Arrosto di vitello:</i>				
Carne	gr.	60	70	80
Olio di arachide	gr.	4	5	6
Salvia, Rosmarino	q.b.			
<i>Contorno misto:</i>				
Pomodori	gr.	50	70	90
Lattuga	gr.	30	40	50
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	8	10
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Melone	gr.	120	130	140

Menu Primavera/Estate - 3° settimana – Venerdì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Tortiglioni al tonno e pomodoro:</i>				
Pasta	gr.	60	65	75
Pomodori pelati	gr.	60	65	75
Carote, Sedano, Cipolle, Basilico	q.b.			
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	6	7
Tonno sgocciolato	gr.	10	12	15
<i>Crocchette di pesce:</i>	gr.	60	75	90
<i>Contorno di carote cotte:</i>				
Carote	gr.	50	60	80
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pesca	gr.	130	150	160

Menu Primavera/Estate - 4° settimana – Lunedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pasta alle zucchini:</i>				
Pasta (orecchiette)	gr.	55	60	70
Zucchine	gr.	40	45	50
Cipolle	gr.	5	6	7
Pomodori pelati	gr.	10	12	15
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	8	8
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Basilico	q.b.			
<i>Hamburger:</i>				
Carne trita magra	gr.	55	70	90
Uova, Prezzemolo, aglio				
Pane grattugiato	q.b.			
<i>Purè di patate:</i>				
Fiocchi di patate	gr.	10	15	20
latte p. s.	gr.	40	45	45
Parmigiano reggiano	gr.	15	20	22
Burro	gr.	8	9	10
<i>Pane bianco</i>				
	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Mela	gr.	120	130	140

Menu Primavera/Estate - 4° settimana – Martedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Minestra di verdure con pasta:</i>				
Pasta per minestra	gr.	30	35	40
Zucchine	gr.	10	12	13
Carote	gr.	10	12	14
Sedano	gr.	10	12	14
Bietole	gr.	10	12	14
Patate	gr.	40	42	45
Fagiolini	gr.	10	12	14
Pomodori pelati	gr.	10	12	12
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	7	7
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Basilico, Sale e sapori	q.b.			
<i>Formaggio dolce di Macomer:</i>				
Formaggio	gr.	50	60	80
<i>Spinaci gratinati:</i>				
Spinaci	gr.	50	60	70
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Parmigiano reggiano	gr.	8	9	10
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Banana	gr.	120	130	140

Menu Primavera/estate - 4° settimana – Mercoledì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Gnocchetti al sugo:</i>				
Pasta	gr.	60	65	75
Pomodori pelati	gr.	60	65	75
Carote	gr.	6	7	8
Sedano,	gr.	6	7	8
Olio extra vergine di oliva	gr.	6	7	8
Parmigiano reggiano	gr.	6	7	10
Cipolle, Basilico, sapori, sale	q.b.			
<i>Scaloppine di vitello alla pizzaiola:</i>				
Carne	gr.	60	70	80
Pomodori pelati	gr.	50	60	70
Olio extra vergine di oliva	gr.	5	8	10
Cipolle, prezzemolo, aglio, aromi	q.b.			
<i>Patate prezzemolate:</i>				
Patate	gr.	120	150	180
Olio extra vergine di oliva	gr.	10	11	12
Prezzemolo	q.b.			
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pera	gr.	120	130	140

Menu Primavera/Estate - 4° settimana – Giovedì

		Infanzia	Primaria	Second. 1° grado
<i>Pipette rigate al pesto:</i>				
Pasta	gr.	60	65	75
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Pesto	q.b.			
<i>Omelette al prosciutto cotto:</i>				
Prosciutto	gr.	30	35	38
Uovo	n°	1	1	1
Latte e farinagr.	q.b.			
<i>Insalata mista:</i>				
Lattuga	gr.	60	65	75
Pomodori	gr.	60	75	90
Olio extravergine di oliva	gr	4	6	8
<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
<i>Frutta fresca di stagione:</i>				
Pesca	gr.	120	130	140

Menu Primavera/Estate - 4° settimana – Venerdì

Pasta al pomodoro:

Pasta (tortiglioni)	gr.	60	65	70
Pomodori pelati	gr.	60	65	70
Parmigiano reggiano	gr.	6	8	10
Olio extravergine di oliva	gr.	3	4	5
Carote, sedano, cipolle, basilico	q.b.			

Platessa olio e limone:

Platessa	gr.	110	130	150
Olio extravergine di oliva	gr.	6	7	8
limone	q.b.			

Fagiolini al vapore:

Fagiolini	gr.	50	70	90
Olio extravergine di oliva	gr.	4	6	8

<i>Pane bianco</i>	gr.	70	70	70
--------------------	-----	----	----	----

Frutta fresca di stagione:

Mela	gr.	120	130	140
------	-----	-----	-----	-----

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 4
AL
CAPITOLATO D'ONERI

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E
SANIFICANTI**

A tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione deve essere allegata la seguente documentazione:

- 1) depliant illustrativi per ogni prodotto fornito;
- 2) scheda tecnica informativa per ogni prodotto contenente:
 - a) il nome della ditta produttrice;
 - b) l'etichetta riportata sui prodotti;
 - c) il campo di applicazione raccomandato, il dosaggio e le modalità di utilizzo;
 - d) descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, ph di utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
 - e) composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;
 - f) i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle con indicazioni di primo intervento; le misure speciali di protezione;
 - g) disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti forniti;
 - h) misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
 - i) dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradibilità, tossicità sui pesci, tossicità sui batteri delle acque di scarico);
 - l) per i sanificanti è indispensabile fornire documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro;
 - m) altre indicazioni particolari;
- 3) scheda tecnica di sicurezza per ogni singolo prodotto contenente:
 - a) dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o di prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 20/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e della etichettatura delle sostanze pericolose);
 - b) in riferimento al D.P.R. 24/11/1981 n. 927 (recepimento Direttiva CEE n. 79/831 del 18/09/79) attestare se il prodotto e le sostanze costituenti sono state registrate nell'EINECS; se il prodotto è pericoloso ai sensi dell'allegato III specificando il nome chimico della sostanza pericolosa, il simbolo, le frasi R o S ed allegare copia dell'etichetta di pericolosità. Dichiarare il valore della DL 50;
 - c) in riferimento alla Circolare n. 46/79 e n: 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale relativa al contenuto di ammine aromatiche specificare se il prodotto contiene sostanze (nome e %) appartenenti ai gruppi I e II e sostanze appartenenti al gruppo III punto 3a e 3b delle circolari n. 61/81 specificando nome e %;
 - d) indicare la presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;
 - e) in riferimento alla Legge 26/04/1983 n. 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n. 250 inerente la biodegradibilità dei detergenti sintetici indicare la % di biodegradibilità e il metodo analitico adottato per la sua determinazione;
 - f) specificare se il prodotto contiene fosforo e in quale %;
 - g) specificare se rientra nella legge dei cosmetici (L. 11/10/1986 n. 713) e successivi aggiornamenti.

Inoltre:

- I prodotti devono comunque presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate.
- Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol.
- Sono preferenziali prodotti contenenti sostanze naturali.

DETERGENTE PER LAVAGGIO GIORNALIERO MANUALE DEI PAVIMENTI
CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO
AUTOMATICO

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/-1
- deve possedere biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere aldeide formica
- non deve contenere solventi organici in concentrazione superiore al 10 %
- non deve contenere ammine
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SANITIZZANTE PER PAVIMENTI

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/-1
- deve possedere biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere composti dell'ammonio quaternario
- non deve contenere aldeidi
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SANIFICANTE PER PAVIMENTI

(solo per sale mense, corridoi, guardaroba, toilettes, locali rifiuti)

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/-1
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- deve contenere composti dell'ammonio quaternario
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE AUTOLUCIDANTE PER PAVIMENTI

- il prodotto deve essere liquido
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- deve essere profumato
- deve essere antisdrucchiolevole
- deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

LAVAINCERA LUCIDABILE

(solo per sale mensa, corridoi, guardaroba)

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- deve essere profumato
- deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE DECERANTE

- il prodotto deve essere liquido
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere ammine aromatiche
- deve contenere una concentrazione massima di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE AD ALTA AZIONE SGRASSANTE PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso
- il ph di utilizzo deve essere 8,5 +/-1
- non deve contenere nè solventi, nè alcali libero
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90 %
- deve contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18 %
- non deve essere infiammabile

- non deve contenere aldeide formica
- non deve causare disturbi per inalazione
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

**DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI
LAVABILI**

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve contenere tensioattivi in concentrazione non superiore al 20 %
- il detergente deve essere alcalino
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere aldeide formica
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

**DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI
LAVABILI**

(solo per locali servizi igienici e locali rifiuti)

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve causare disturbi per inalazione
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE PER VETRI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere alcool isopropilico
- deve avere un pH di 7+/-1
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere in forma di aerosol
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE ABRASIVO PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI SUPERFICI DURE

(acciai, laminati, sup. smaltate, ecc)

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve essere un prodotto neutro o basico
- deve contenere fosforo (P) non superiore all'1%
- non deve causare disturbi per inalazione

- non deve contenere formaldeide
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE - DISINCROSTANTE

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90 %
- deve essere un prodotto acido
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri
- deve contenere le specifiche relative all'azione chimica nei confronti delle superfici trattabili

DETERSIVO PER LAVAGGIO A MANO DELLE STOVIGLIE

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 90 %
- devono avere un pH inf. a 10
- non deve contenere NTA
- deve contenere prodotti profumati naturali
- non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE/DISINFETTANTE PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI IMPIANTI IDROSANITARI

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 90 %
- non deve contenere fosforo in quantità superiore all'1% come P
- deve contenere sostanze disinfettanti e battericide
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SPECIFICO PER W.C.

- il prodotto deve essere liquido
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere composti ammonio quaternari
- deve contenere tensioattivi non ionici degradabili oltre il 90 %
- deve contenere tensioattivi anionici
- deve essere neutro o alcalino
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità

SAPONE PER LA PULIZIA DELLE MANI

- il prodotto deve essere liquido cremoso neutro o debolmente acido
- deve poter essere dosato automaticamente
- deve contenere tensioattivi a base naturale
- deve contenere sostanze profumate a base naturale
- non deve contenere coloranti.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 5

AL

CAPITOLATO D'ONERI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE AMBIENTALE

ZONA DISTRIBUZIONE PASTI

Limiti di contaminazione batterica sulle superfici pulite

Superficie	Valore limite Conta batterica totale ufc/cm ²
Superficie	Valore limite Conta batterica totale ufc/cm ²
Tavoli neutri	100
Vetri di protezione	100
Vetrine refrigerate	100
Piani per appoggio piatti	100
Vani scaldapiatti	100
Elementi bagnomaria	100
Tramoggia porta pane	100
Vani porta posate	100
Erogatore di bevande:beccucci	100
Piatti	100
Bicchieri	100
Posate	100
Vassoi	100

N.B. Su tutte le superfici Salmonelle e Listeria monocytogenes devono essere assenti

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	Assenza
Misura per via gravimetrica	<2mg/m ²
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività: Smear test	uguale alla contaminazione di fondo

N.B. Nell'ambiente gli agenti infestanti devono essere assenti

Limiti di contaminazione dell'aria

determinazione	Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
POLVERI SOSPESE	Valutazione visiva	Assenza
	Misura per via gravimetrica	<100ug/Nm ³
CARICA BATTERICA	Aspirazione	<600ufc/m ³
RADIOATTIVITA'	Misura diretta con contatore Geyger	Uguale alla contaminazione di fondo
	Aspirazione su filtro e misura con contatore Geyger	Uguale alla contaminazione di fondo

ZONA LAVAGGIO

Limiti di contaminazione batterica sulle superfici pulite

SUPERFICIE	valore limite conta batterica totale ufc/cm2
Tavoli	100
piani di appoggio	100

N.B. Su tutte le superfici Salmonelle e Listeria monocytogenes devono essere assenti

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	assenza
Misura per via gravimetrica	<2mg/m2
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività: Smear test	uguale alla contaminazione di fondo

N.B. Nell'ambiente gli agenti infestanti devono essere assenti

Limiti di contaminazione dell'aria

determinazione	Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
POLVERI SOSPESE	Valutazione visiva	assenza
	Misura per via gravimetrica	<100ug/Nm3
CARICA BATTERICA	Aspirazione	<600ufc/m3
RADIOATTIVITA'	Misura diretta con contatore Geyger	uguale alla contaminazione di fondo
	Aspirazione su filtro e misura con contatore Geyger	Uguale alla contaminazione di fondo

ZONA CONSUMAZIONE PASTI

Limiti di contaminazione batterica sulle superfici pulite

SUPERFICIE	valore limite conta batterica totale ufc/cm2
Tavoli	100
Sedie	500

N.B. Su tutte le superfici Salmonelle e Listeria monocytogenes devono essere assenti

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	assenza
Misura per via gravimetrica	<2mg/m ²
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività: Smear test	uguale alla contaminazione di fondo

N.B. Nell'ambiente gli agenti infestanti devono essere assenti

Limiti di contaminazione dell'aria

Determinazione	Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
POLVERI SOSPESI	Valutazione visiva	assenza
	Misura per via gravimetrica	<100ug/Nm ³
CARICA BATTERICA	Aspirazione	<600ufc/m ³
RADIOATTIVITA'	Misura diretta con contatore Geyger	uguale alla contaminazione di fondo
	Aspirazione su filtro e misura con contatore Geyger	uguale alla contaminazione di fondo

ZONA DISPENSA

Limiti di contaminazione batterica sulle superfici pulite

Superficie	Valore limite Conta batterica totale ufc/cm ²
Scaffali	500

N.B. Su tutte le superfici Salmonelle e Listeria monocytogenes devono essere assenti

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	assenza
Misura per via gravimetrica	<2mg/m ²
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività: Smear test	uguale alla contaminazione di fondo

N.B. Nell'ambiente gli agenti infestanti devono essere assenti

ZONA SERVIZI IGIENICI

Limiti di contaminazione batterica sulle superfici pulite

Superficie	Valore limite Conta batterica totale ufc/cm ²
Lavandini	100
Specchi	500
Piatto doccia	500
Piano WC	100
Ciambelle WC	100

N.B. Su tutte le superfici Salmonelle e Listeria monocytogenes devono essere assenti

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	assenza
Misura per via gravimetrica	<2mg/m ²
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività: Smear test	uguale alla contaminazione di fondo

N.B. Nell'ambiente gli agenti infestanti devono essere assenti

PAVIMENTI NON CERATI

Limiti di polveri e residui vari sulle superfici

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Valutazione visiva	assenza
Misura per via gravimetrica	<10mg/m ²
Misura della riflettanza	in funzione della superficie
Radioattività (contatore Geyger)	uguale alla contaminazione ambientale di fondo

Valutazione presenza di sostanze organiche

Metodo di rilevamento	Valore di riferimento
Spray test (valutazione visiva della bagnabilità)	positiva

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A "LEGAME DIFFERITO-CALDO" PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO PER LE POLITICHE GIOVANILI. PERIODO: DA ANNO SCOLASTICO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 A ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

ALLEGATO N. 6

AL

CAPITOLATO D'ONERI

OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA RELATIVE ALLE DIVERSE ZONE ED ALLE ATTREZZATURE

1 DEFINIZIONE DELLE AREE

1.1 Tipologia delle aree

Sono state individuate nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica le seguenti aree:

- 1.1.1 - aree di distribuzione pasti
- 1.1.2 - aree per la consumazione pasti
- 1.1.3 - aree comuni
- 1.1.4 - aree dei servizi igienici

Ognuna di queste aree avrà trattamenti di pulizia adeguati all'uso a cui viene adibita.

1.2 Definizione delle aree

1.2.1 Aree di distribuzione pasti: sono le aree in cui vengono distribuiti i cibi e dove vengono depositate le stoviglie e tutto ciò che occorre per la preparazione delle aree adibite a consumazione dei pasti.

1.2.2 Aree per la consumazione pasti: sono le aree a disposizione dei commensali per la consumazione dei pasti arredate con tavoli, seggiole, etagere, ecc. e accessori (davanzali, finestre, tende, lampadari, ecc.).

1.2.3 Aree comuni: sono i corridoi, i disimpegni, gli atrii, le scale e più in generale tutte quelle che non sono altrimenti ben definite.

1.2.4 Aree dei servizi igienici: comprendono tutti i servizi pubblici.

2 DEFINIZIONE DEI TRATTAMENTI

2.1 I trattamenti previsti nel presente capitolato tecnico sono :

- 2.1.1 Spolveratura a secco (giornaliero)**
- 2.1.2 Spolveratura ad umido (giornaliero)**
- 2.1.3 Lavaggio arredi (giornaliero)**
- 2.1.4 Spazzatura o scopatura (giornaliero)**
- 2.1.5 Lavaggio pavimenti (giornaliero)**
- 2.1.6 Lavaggio delle installazioni sanitarie (giornaliero)**
- 2.1.7 Sanitizzazione (giornaliero)**

DETERGENTE: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso.

DISINFETTANTE: composto chimico antimicrobico ad azione aspecifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza.

I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi e riporli su ripiani o armadi.

2.2 Trattamenti di pulizia

2.2.1 Spolveratura a secco: operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali che verticali.

2.2.2 Spolveratura ad umido: operazioni da effettuarsi con le medesime modalità della precedente, ma con panni in viscosa e polipropilene inumiditi con acqua ed appositi prodotti.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

2.2.3 Lavaggio arredi: operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura, a mano tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi o dalle superfici in genere, con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con successivo risciacquo ove necessario.

2.2.4 Spazzatura o scopatura pavimenti: raccolta di polvere o di rifiuti in genere depositati sui pavimenti eseguita ad umido.

Va scopata tutta la superficie dei locali, in particolar modo gli angoli e i punti meno battuti dalle persone.

2.2.5 Lavaggio pavimenti: operazione eseguita ad umido tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi.

2.2.6 Lavaggio delle installazioni sanitarie: operazione eseguita a mano con la quale si rimuove lo sporco depositato attraverso l'utilizzo di prodotti tensioattivi.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

2.2.7 Sanitizzazione: operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura, a mano, con acqua ed aggiunta di prodotti disinfettanti.

Attraverso l'uso di disinfettanti si arriva a mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici.

Non sciacquare il disinfettante.

Quanto previsto nel presente Allegato, a parte le specificità riferibili unicamente al Servizio di ristorazione scolastica, trova applicazione anche per il Servizio di Ristorazione presso il Centro per le Politiche Giovanili, fatto salvo quanto disposto nell'art. 50 del presente Capitolato d'Oneri.