

PROGETTO RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- CAPITOLATO
- RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO
- DUVRI

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la cottura, la preparazione, la distribuzione agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia esistenti nel territorio del Comune di Montecorvino Rovella, nonché del rispettivo personale avente diritto, fornitura delle stoviglie (posate in acciaio, bicchieri di vetro e piatti in ceramica), predisposizione dei tavoli, pulizia, disinfezione e riordino cucine e delle stoviglie nonché dei locali con detersivi, detergenti e quant'altro necessario a carico della ditta aggiudicataria.

## **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è il triennio scolastico 2018/2019-2019/2020-2020/2021 (circa 555 giorni scolastici) a decorrere dalla data di stipula del contratto e /o dalla data di inizio attività indicata in un apposito verbale firmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare ad effettuare il servizio, nelle more della stipula del contratto, il giorno 1 ottobre di ogni anno scolastico, pena la risoluzione del rapporto ed incameramento della cauzione provvisoria, oltre il risarcimento di eventuali danni.

Alla scadenza contrattuale, nell'eventualità che l'Amministrazione comunale non abbia concluso le procedure concorsuali, la ditta aggiudicataria è obbligata a proseguire la esecuzione del servizio agli stessi patti, prezzi e condizioni contrattuali in corso d'opera per tutto il periodo necessario all'individuazione del nuovo contraente.

## **ART. 3 - PASTI PREVISTI**

A titolo orientativo, la fornitura per il triennio di affidamento è di circa 80.000 pasti per gli alunni e per il personale docente e non docente avente diritto, delle Scuole dell'Infanzia di questo Comune. Il citato quantitativo è meramente presuntivo e non è vincolante tra le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà comunque variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto della reale quantità dei pasti giornalieri da somministrare. Tale presunta fornitura è suscettibile di variazione, in più o in meno, in relazione sia alle disposizioni degli Organi Scolastici competenti, sia per le fluttuazioni, sempre possibili, nella frequenza degli alunni. La fornitura dovrà, quindi, essere eseguita anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Pertanto, la ditta aggiudicataria avrà diritto, per l'adempimento dell'intero servizio di cui trattasi, al corrispettivo pari al numero dei pasti effettivamente somministrati agli utenti aventi diritto, in base al prezzo contrattuale per ogni pasto, offerto in sede di gara.

## **ART. 4 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto, compreso gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale è pari ad € **311.200,00** (oltre IVA) per l'intero periodo.

L'importo a base d'asta per singolo pasto è pari ad € **3,89** (oltre IVA) importo in cui sono compresi gli oneri di sicurezza di natura interferenziale per singolo pasto non soggetti a ribasso pari ad € **0,040** oltre IVA per singolo pasto. Per un ammontare di € **3.200,00** oltre IVA per l'intero periodo.

Pertanto l'importo stimato dell'appalto, esclusi gli oneri di sicurezza e gli oneri fiscali, soggetto a ribasso ammonta ad € **308.000,00**

## **ART. 5 - SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE E CRITERIO DI GARA**

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/16, mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, previsto dall'art. 95 comma 2 e 3 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione sarà effettuata in favore del concorrente che avrà totalizzato il migliore punteggio attribuito secondo gli elementi di valutazione di seguito riportati:

A) OFFERTA ECONOMICA	Fattore ponderale: punti 30
B) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA	Fattore ponderale: punti 70

**TOTALE Puntì 100**

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del codice sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi appositamente stabiliti e riportati nel disciplinare di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

#### **ART. 6 - RINVIO AL BANDO DI GARA**

Nel bando di gara saranno indicati:

- i requisiti di partecipazione;
- le modalità, i termini, le condizioni nonché la documentazione necessaria alla partecipazione;
- modalità di svolgimento della gara;
- commissione giudicatrice;
- gli elementi di valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa

#### **ART. 7 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria è tenuta alla:

- Fornitura di tutte le derrate alimentari e di quanto altro occorre per la preparazione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL e allegate al presente Capitolato, nonché delle linee guida in materia di ristorazione scolastica approvate in conferenza unificata in data 29 aprile 2010 dal Ministero della Salute.
- Fornitura e al reintegro dell'utensileria e del vasellame in uso nei centri di cottura e nei refettori;
- Riparazione e manutenzione ordinaria delle attrezzature consegnate in comodato d'uso
- Fornitura e reintegro costante di piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate in acciaio;
- Rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio, compreso le stoviglie utilizzate quotidianamente;
- Predisposizione dei tavoli, pulizia, disinfezione, e riordino delle cucine e dei locali utilizzati con detersivi, detergenti e quant'altro necessario;
- Fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto alle varie fasi del servizio.
- Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Aggiudicatario ed il nome, cognome e foto identificativa del lavoratore. 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;
- Eliminazione dei rifiuti, che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici, e nel rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare:
  1. Effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
  2. Depositare i rifiuti negli appositi contenitori;
  3. Mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
  4. Segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;

- 5. Mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- 6. Rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta;
- Pulizia quotidiana dei centri di cottura e dei refettori;
- Individuazione di un responsabile dotato di recapito telefonico che garantisca un front-office per l'acquisizione delle presenze giornaliere degli alunni al fine di effettuare una adeguata ed immediata fornitura quotidiana delle derrate alimentari, e per assicurare all'Ente Comune, alle famiglie dei fruitori del servizio, ai dipendenti utilizzati nel servizio ed ai fornitori un riferimento per tutta la durata dell'appalto con disponibilità mattutina di almeno 5 ore al giorno dal lunedì al venerdì.
- Eventuale fornitura di pasti per i centri ricreativi estivi organizzati dall'amministrazione comunale, su richiesta del Comune ed alle medesime condizioni economiche;
- Programmazione ed organizzazione di un progetto di educazione alimentari al pasto e giornate alimentari a tema

**ART. 8 - CENTRI DI COTTURA E REFETTORI**

L'aggiudicataria deve provvedere alla preparazione e alla cottura dei pasti presso i centri di cottura allestiti negli edifici scolastici sottoindicati.

I pasti, conservati in appositi ed idonei contenitori, devono essere trasferiti sempre a cura e spesa dell'aggiudicataria, presso i corrispondenti seguenti refettori:

**CENTRI DI COTTURA**

**REFETTORI**

Scuola dell'Infanzia "A .Bassi Romano"	Scuola dell'Infanzia "A .Bassi Romano"
Scuola dell'Infanzia Umberto I	Scuola dell'Infanzia Umberto I
Scuola dell'Infanzia S Martino	Scuola dell'Infanzia S Martino
Scuola dell'Infanzia Macchia	Scuola dell'Infanzia Macchia
Scuola dell'infanzia S. Eustachio , Iacovino	Scuola dell'infanzia S. Eustachio , Iacovino

La consegna dei pasti deve avvenire con un apposito documento di consegna sul quale deve essere indicato oltre al numero dei pasti, la data e l'ora di consegna. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile del plesso scolastico ricevente o suo delegato e l'altra copia sarà consegnata all'ufficio comunale corredata dai tagliandi dei pasti per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Per la Scuola dell'Infanzia di S.Eustachio e di Iacovino i pasti saranno preparati presso il Centro di cottura esterno (art. 14 ), confezionati a norma, e trasportati con idoneo mezzo ed attrezzatura di proprietà della ditta aggiudicataria, presso i rispettivi refettori. Tutto ciò in attesa che tale sede venga dotata di un centro di cottura. La medesima procedura dovrà essere eseguita qualora alcuno dei Centri di cottura di cui sopra risultasse inadeguato.

I centri di cottura saranno dotati dell'attrezzatura (elettrodomestici) e utensileria attualmente esistenti nei rispettivi plessi scolastici.

L'Amministrazione fornirà, a sue spese, il gas metano, l'energia elettrica, l'acqua.

La manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e dell'utensileria è a carico della ditta, quella straordinaria, invece, è a carico dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria si avvale dei locali, degli impianti, delle attrezzature e del pentolame messi a disposizione dell'Amministrazione. Di tutto ciò ne prende regolare consegna verbalizzata e corredata da inventario nel quale dovrà figurare lo stato d'uso dei medesimi. Si impegna altresì a farne uso corretto, responsabile e diligente, rispondendo di ogni danno causato da imperizia, negligenza, imprudenza o, comunque, non imputabile al normale esercizio, al regolare uso o a cause di forza maggiore.

I locali, le attrezzature, gli impianti e il pentolame avuti in consegna dovranno inoltre essere tenuti a cura e spese della ditta nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in buono stato di conservazione e pulizia.

E' fatto divieto di introdurre materiali o sostanze che possono arrecare danni o pericolo ai locali stessi, alle cose ed alle persone.

La ditta aggiudicataria dovrà restituire i locali, le attrezzature, gli impianti all'atto della scadenza dell'appalto, nelle stesse condizioni esistenti all'atto della consegna, salvo il normale deperimento.

#### **ART. 9 - MODALITA' DI PREPARAZIONE PASTI E TRASPORTO AI REFETTORI**

L'aggiudicataria si obbliga a fornire i pasti ai destinatari interessati, secondo le indicazioni riportate nella tabella dietetica approvata dall'ASL SALERNO (**Allegato A**), salvo diverse indicazioni che il servizio di unità operativa Prevenzione Collettiva dell'ASL fornirà. La preparazione delle pietanze deve avvenire secondo le buone norme di cucina, dei dettami igienico-sanitari e autocontrollo sull'igiene degli alimenti, così come previsto dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155, in attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CEE (metodo HACCP) (UNI 10854:1999) - e della certificazione di cui alla normativa UNI EN serie ISO 9002. La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto od indiretto fra le derrate in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte, riducendo al minimo i tempi di attesa tra la cottura e la somministrazione dei pasti..

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio dell'ASL SALERNO, di apportare variazioni alle portate del menù fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali, nel rispetto delle quantità occorrenti alle fasce degli alunni interessati.

In ogni caso, tra la preparazione ed il consumo dei pasti deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

E' a cura della ditta informarsi quotidianamente, non prima delle ore 9,00 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo refettorio.

#### **ART. 10 – APPROVVIGIONAMENTO**

Il **pasto** dovrà prevedere:

- un primo piatto come da menù
- un secondo piatto come da menù
- un contorno caldo o freddo come da menù
- frutta di stagione
- pane fresco (Panino tipo “rosetta” o “tartaruga” singolarmente imbustato);
- 1/2 di acqua naturale (pubblico acquedotto o Casa dell'Acqua presente sul territorio comunale)

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla allegata tabella dietetica.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete.

Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Si precisa che non è consentito l'uso di prodotti derivati o che contengano OGM, e vengono preferiti i prodotti Biologici, D.O.P., I.G.P., a lotta integrata e da agricoltura biologica.

La ditta appaltatrice deve, altresì, comunicare la provenienza degli alimenti somministrati al fine di informare l'utenza (fattura, ddt).

Inoltre saranno previste come migliori premiali di tipo quantitativo il possesso delle seguenti certificazioni:

a) Haccp UNI 10854:1999

b) ISO 22000:2018 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

c) ISO 22005:2005 Sistema di Gestione per la Tracciabilità di Filiera

d) BIO (in base al Reg. CE 848/2018)

Schede tecniche dei prodotti/fornitori

## **Art. 11- CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

La qualità del pasto, preparato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore" e rispettare in particolare i criteri e requisiti dettati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con **decreto 18 dicembre 2017**, recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- tracciabilità dei prodotti tramite etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs n.109/92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); la Cooperativa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

Per eventuali forniture di prodotti biologici l'Amministrazione si riserva di indicare alcune tipologie di prodotti che dovranno essere forniti da produttori locali.

Con periodicità bimestrale dovranno relazionare in maniera dettagliata sulla corretta esecuzione del servizio, allegando le schede di tracciabilità dei prodotti utilizzati più significativi come: olio, pasta, latticini, frutta, ecc...

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato. Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati della refezione scolastica dovranno curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica e delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

La ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari con frequenza tale da garantire la freschezza, la qualità nutrizionale e le caratteristiche organolettiche.

La ditta aggiudicataria è tenuta, altresì, a documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di ogni singolo prodotto utilizzato nella refezione in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti dall'Amministrazione nel presente capitolato dovranno trovare impiego nel servizio.

Saranno valorizzati in particolare:

a) specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, vietando tassativamente l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione.

Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente.

Richiedere elenco delle aziende fornitrici di prodotti DOP, IGT,STG, KM o,FILIERA CORTA

## **ART. 12 - CASI DI EMERGENZA O SPECIALI**

La ditta aggiudicataria si obbliga alla preparazione e distribuzione dei pasti, senza interruzione per qualsiasi circostanza. In nessun caso, quindi, potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore. Nei casi di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, la ditta sarà preavvertita dall'ufficio P.I. possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'ufficio P.I. entro e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'ufficio P.I., con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni

alternative menzionate. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. L'emergenza deve essere limitata ad uno o due giorni al massimo. Per qualunque comportamento difforme da quanto previsto, l'aggiudicataria dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio. Deve inoltre essere assicurato un menù per le situazioni di emergenza, anche in condizioni particolari:

- 1) non programmabili;
- 2) impossibilità temporanea ad utilizzare la cucina;
- 3) rottura di strumenti o attrezzature;
- 4) astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione.

E' indispensabile fornire agli utenti pasti sufficienti corretti ed accettabili. Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane, crackers non salati, prosciutto, formaggio, frutta.

Inoltre, su eventuale segnalazione dell'ASL, occorre garantire l'erogazione di alcuni pasti speciali ad alunni affetti da intolleranze e/o allergie alimentari di cui alla legge n. 123/05-art. 4: obbligo di erogazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche.

### **ART. 13 - FORNITURA PASTI PER ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA I^ GRADO**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di pasti per due giorni a settimana agli alunni di Scuola Primaria nonché pasti per due giorni a settimana, agli alunni della Scuola Secondaria I^ grado.

Il compenso per ogni pasto sarà definito previo accordo fra l'aggiudicataria e l'Amministrazione.

### **ART. 14 - CENTRO DI COTTURA OPERATIVO ESTERNO**

La ditta aggiudicataria deve avere la disponibilità di un centro di cottura esterno idoneamente strutturato per il confezionamento pasti per la ristorazione collettiva con aree ad hoc destinate, secondo il Regolamento CEE n. 852/2204. Detto Centro deve essere in possesso delle dovute autorizzazioni sanitarie e ubicato ad una distanza che richieda tempi di **percorrenza max di 30 minuti** per raggiungere la sede del Comune di Montecorvino Rovella, in modo tale da far trascorrere il minor tempo possibile tra la preparazione ed il consumo dei pasti. In tale ipotesi, sempre ai fini di garantire l'igienicità, il mantenimento delle qualità nutrizionali e delle caratteristiche organolettiche dei pasti, il trasporto degli stessi dovrà essere effettuato col sistema monoporzione in idonei contenitori sigillati atti a prevenire contaminazioni e/o insudiciamento con l'ambiente esterno ed al mantenimento della temperatura interna anche in ambiente a temperatura rigida: alimenti caldi a dispersione oraria da 2° C a 5° C, freddi da 4° C a 8° C. Tale centro verrà utilizzato per la produzione dei pasti destinati eventualmente alla Scuola Media del Comune ed alle scuole prive del centro di cottura interno, nonché, in caso di momentanea interruzione, di qualsiasi centro di cottura del Comune che potrebbe insorgere durante l'erogazione del servizio.

Il trasporto dei pasti ai refettori deve avvenire a mezzo di speciale autofurgonato, sufficiente in rapporto al numero dei pasti da erogare anche per consentire la tempestiva distribuzione degli stessi, considerando che dovranno essere somministrati secondo le modalità cennate. L'autofurgone in parola dovrà essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei dal lato igienico-sanitario ai sensi dell'art. 43 D.PR 327/80 e successive modificazioni D.L. 193/2007. Il mezzo dovrà essere dotato di attestato di registrazione sanitaria, per quanto riguarda il trasporto dei prodotti alimentari, che dovrà essere esibito in caso di controllo, e in essa dovranno essere riportate tutte le informazioni atte a certificare l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo.

La ditta, recapitati i pasti, provvederà anche alla loro distribuzione. La distribuzione dovrà avvenire nella fascia oraria stabilita dai dirigenti scolastici.

L'aggiudicataria prima dell'attivazione del servizio, documenterà all'Amministrazione (uff. Pubblica Istruzione) di aver provveduto all'assicurazione dell'automezzo, specificandone il numero di targa ed allegando copia dell'assicurazione nonché della documentazione sanitaria prescritta. Non sono ammessi centri di cottura o cucine di ospedali, scuole o altri Enti, nonché soluzioni che prevedano centri di cottura o cucine del tipo mobile o da campo.

#### **ART. 15 - VIGILANZA SUI SERVIZI E CONTROLLI**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti la preparazione, la cottura ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal DPR n. 327 del 26.3.80, in attuazione della legge 283 del 30.4.62 e successive modificazioni ed integrazioni D.L. 193/2007

I controlli igienico sanitari, dietologici e bromatologici spettano al settore Unità Operativa Prevenzione Collettiva della ASL competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

L'ASL tramite i rispettivi settori incaricati, potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, e/o su indicazione del Comune, l'ispezione delle attrezzature, locali e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella menù e merceologica (allegata al presente capitolato) nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, nonché l'osservanza dei dettami previsti dal Decreto legislativo n.193 del 6/11/2007 (in applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene"), concernente in particolare il sistema HACCP e la procedura di tracciabilità delle derrate alimentari.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare ispezioni anche quotidiane, presso la cucina o sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti, o presso i centri di cottura. L'Amministrazione comunale si riserva, altresì il diritto di effettuare controlli sulla funzionalità del servizio e sulla perfetta esecuzione di tutti gli obblighi derivanti alla ditta del presente Capitolato. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza, nonché alle persone autorizzate dall'Amministrazione comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione (schede tecniche di cui all'art.11 ).

L'Amministrazione si riserva di far sottoporre i prodotti alimentari a verifica dei competenti Organi, e qualora accertamenti ispettivi e di laboratorio documentino la non accettabilità del prodotto dal punto di vista igienico bromatologico, dietetico o organolettico, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta deve giornalmente prelevare 50g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli nella cella frigorifera a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati la data e l'ora del prelievo. Nulla potrà essere richiesto all'Ente per le quantità dei campioni prelevati.

#### **ART. 16 - PERSONALE**

L'aggiudicataria dovrà provvedere alla effettuazione dei servizi prima indicati, con personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità, e pertanto risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi. Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del DPR 327/80.

Al personale impegnato, la ditta ha il dovere di corrispondere le retribuzioni, tutti gli oneri previdenziali e assicurativi e di provvedere ad ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione, inerente al rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria vigenti restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione comunale.

L'aggiudicataria si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto della presente gara, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di inizio del presente appalto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modificazioni ed integrazioni e, in genere, da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. La ditta si obbliga, altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Il personale dipendente (cuochi, aiuto cuochi, inservienti ecc.) addetto alla lavorazione degli alimenti ai sensi dell'art. 14 della legge 283/1962 e dell'art. 37 del DPR 327/80 dovrà essere munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria del Comune di residenza. I predetti libretti avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della naturale scadenza.

Nel caso in cui la ditta dovesse rendersi inottemperante agli obblighi derivanti dalla normativa sui rapporti di lavoro, compresi i contratti collettivi nazionali e gli accordi integrativi locali, l'Amministrazione Comunale segnalerà i fatti all'Ispettorato del lavoro, sospendendo il pagamento della fornitura e ponendo le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra.

Fermo restando quanto previsto dal regolamento comunitario n. 852/04, il personale suddetto è alle dipendenze della ditta appaltatrice e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'Amministrazione comunale. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono a totale carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo, e di ogni indennizzo. L'Amministrazione comunale, quindi, resta del tutto estranea ai rapporti economici tra la società appaltatrice del servizio ed i di lei dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima.

Qualora qualche dipendente addetto al servizio, dovesse risultare inabile a giudizio dell'autorità sanitaria dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere all'apposita Commissione Medica, che deciderà inappellabilmente.

L'aggiudicataria dovrà assumere alle proprie dipendenze (passaggio di cantiere) tenendo conto di quanto dispone la Deliberazione dell'AVLP n. 38/2007, con contratto di lavoro fino alla scadenza dell'appalto, le 13 unità lavorative dell'attuale ditta affidataria (di cui n. 6 con qualifica di cuoca, n. 6 con qualifica di addetta alla cucina e n. 1 con qualifica di autista addetto alla cucina per complessive 38 ore al giorno e n. 190 ore settimanali). L'assunzione avverrà con lo stesso trattamento economico erogato precedentemente alla data del passaggio di detto personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Il personale dovrà essere munito di attestato di formazione per alimentaristi come previsto Decreto Dirigenziale n.46 del 23/02/2005, gli attestati dovranno essere conservati presso i luoghi di lavoro dai dipendenti e forniti in copia all'Amministrazione.

Qualifiche del personale impiegato  
Responsabile 1° Liv con + di 20 anni esperienza dimostrabile nel settore  
Cuochi con esperienza dimostrabile.

#### **ART. 17 - PENALITA' PER L'INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità, nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- a) Nel caso sia negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire controlli e/o ispezioni sarà inflitta una penale di € 1.550,00 per ogni accesso negato;
- b) nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite e previste dal menù giornaliero, sarà inflitta una penale di € 516,46 ogni qualvolta tale difformità sarà rilevata;
- c) nel caso che la distribuzione dei pasti dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 16 minuti primi, rispetto al limite fissato dal dirigente scolastico, sarà inflitta una penale di € 258,23 al giorno ;
- d) sarà altresì considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti rifiutata in sede di accettazione o di collaudo perché non corrispondente ai requisiti richiesti;
- e) nei casi di verifica microbiologica sugli alimenti non conforme rispetto a quanto previsto nel capitolato sarà applicata una penale di € 500,00 in caso di certificato di verifica che rilevi microrganismi non patogeni e di € 1.500,00 in caso di microrganismi patogeni;
- f) nel caso di difformità degli alimenti distribuiti rispetto a quanto proposto nell'offerta tecnico-qualitativa presentata in sede di gara, sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni difformità contestata dall'Ente;
- g) per qualsiasi altra inadempienza, non contemplata nelle precedenti ipotesi, sarà applicata una penale pari a 258.23 Euro giornaliera.

Le penali saranno applicate dal Responsabile del Servizio previa contestazione, con decurtazione sul relativo fatturato all'atto della prima liquidazione utile.

#### **ART. 18 - DECADENZA CONTRATTO**

Qualora si verificassero, da parte della ditta, mancanze ed inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio (ad es. mancata consegna pasti, pasti non rispondenti ai requisiti richiesti ed accettati nell'offerta, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, numero dei pasti diverso da quello ordinato e, comunque, inadempienze rispetto a quanto previsto nei precedenti articoli), l'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta aggiudicataria alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

#### **ART. 19 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Amministrazione dei servizi affidati, che devono essere svolti con l'impiego dei capitali e dei mezzi e a completo rischio dell'impresa.

#### **ART. 20 - INFORTUNI E DANNI**

La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

Per i casi di forza maggiore l'accertamento dei danni dovrà avvenire con la procedura stabilita dall'art. 25 del RD 25/5/85 n. 350. L'appaltatore decade dal diritto al risarcimento ove non denunci il danno nel termine di giorni 5 dall'evento.

#### **ART. 21 - CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 ed a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso un deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% del corrispettivo dell'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%;

ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione potrà essere effettuata, oltre che in numerario od in titoli di Stato, anche a mezzo di polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da imprese regolarmente autorizzate dall'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con DPR 13.12.59 N. 449 ovvero da polizza bancaria emessa dalle aziende di credito previste dal DPR 22.05.56 n. 653 e smi ovvero da polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgv 1.9.93 n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Nelle predette fideiussioni dovranno essere inserite le seguenti clausole:

- α) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. volendo ed intendendo il fideiussore restare obbligato in solido con il debitore principale;
- β) impegno del fideiussore a versare, ogni eccezione rimossa comprese quelle di cui all'art. 1945 c.c. al Comune di Montecorvino Rovella a semplice richiesta dello stesso da formularsi con lettera raccomandata A.R., entro quindici giorni dalla richiesta medesima, l'importo della cauzione;
- γ) dispensa al Comune di Montecorvino Rovella dell'onere di agire entro i termini previsti dall'art. 1957 c.c. intendendo il fideiussore rimanere obbligato, in deroga a tale disposizione, anche se il Comune non abbia proposto le sue istanze contro il debitore principale e gli eventuali coobbligati, o non le abbia continuate;
- δ) avere validità sino a 90 giorni dopo la scadenza naturale dell'affidamento.

La cauzione copre il mancato rispetto degli obblighi contrattuali secondo le previsioni del Capitolato di Appalto. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

In caso di escussione della cauzione, l'appaltatore dovrà provvedere a reintegrarla entro 20 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto, fatto salvo il rispetto di quanto disposto dal 3° comma dell'art. 113 D.Lgs 12.04.2006 n. 163.

Lo svincolo della cauzione sarà disposta dall'Amministrazione Comunale accertata la completezza e regolare esecuzione dell'appalto, anche in relazione all'assolvimento da parte dell'aggiudicatario degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

## **ART. 22 - PAGAMENTO**

Il pagamento del corrispettivo, nei limiti del prezzo di aggiudicazione, sarà effettuato con ratei posticipati, entro 45 giorni, successivamente alla data di acquisizione della fattura, mensile per il numero di pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole.

Il Dirigente di Area competente provvederà alla liquidazione della fattura previa acquisizione della:

- a) attestazione a firma del responsabile del servizio P.I. circa la buona esecuzione delle prestazioni rese nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato;
- b) documentazione attestante l'adempimento, agli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, comprensiva del DURC.
- c) dichiarazione resa dalla ditta aggiudicataria sull'obbligo di tracciabilità ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010.

Con il pagamento del corrispettivo la ditta aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Amministrazione per il servizio di che trattasi o connesso o

conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto di nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dall'Amministrazione con il pagamento del canone.

Il responsabile del servizio comunicherà direttamente al Sindaco e al Dirigente di Area competente tutti gli inconvenienti e le eventuali inadempienze che si fossero verificate nell'esecuzione del servizio e di cui si è venuto a conoscenza a seguito di segnalazione da parte degli uffici, degli utenti e personale competente.

#### **ART. 23 - DIVIETO CESSIONE APPALTO**

La ditta non potrà cedere, in tutto o in parte, l'affidamento dei servizi ad altre imprese.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione è nulla e l'Amministrazione si riserva il diritto di ritenere, senz'altro, risolto il contratto e di chiedere la rifusione di ogni eventuale danno.

#### **ART. 24 - COPERTURA ASSICURATIVA**

Fermo restando la responsabilità della ditta per danni causati a terzi in dipendenza dell'espletamento dei servizi in oggetto, la stessa dovrà provveder alla copertura assicurativa, anche a garanzia dei rischi alimentari, che potessero derivare dall'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a € 500.000,00.

La ditta aggiudicataria, inoltre, è tenuta a stipulare contratto di assicurazione contro gli incendi e gli scoppi, relativamente ai plessi scolastici dove sono ubicati i centri di cottura.

Polizze e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio devono essere esibiti all'Amministrazione che ne conserverà copia.

#### **ART. 25 - EFFICACIA DEL CONTRATTO**

L'affidamento del servizio sarà impegnativo, per la ditta e per l'Amministrazione Comunale dalla data di affidamento mentre per l'Amministrazione Comunale lo sarà solo a seguito della sottoscrizione del contratto.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al rilascio dell'attestazione liberatoria di cui alle leggi antimafia, se dovuta.

#### **ART. 26 - CONTROVERSIE**

Le eventuali controversie insorgenti in ordine alla interpretazione ed esecuzione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato sono esclusivamente devolute alla competenza del Foro di Salerno.

#### **ART. 27 - SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della ditta tutte le spese relative e conseguenti la stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa.

La ditta assume a suo completo carico tutte le imposte e tasse relative al servizio, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti del Comune.

#### **ART. 28 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIA**

Per tutti gli effetti del contratto che si andrà a stipulare l'aggiudicataria elegge domicilio nel Comune in piazza Padre Giovanni da Montecorvino.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale.

#### **ART. 29 - COSTITUZIONE IN MORA**

I termini e le comminatorie contenuti nel contratto che si andrà a stipulare operano di pieno diritto senza obbligo per l'Amministrazione della costituzione in mora dell'affidataria.

#### **ART. 30 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta qualora le modalità nonché i mezzi adoperati per lo svolgimento del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, o che il servizio stesso non fosse effettuato nei termini stabiliti o si fossero verificate gravi irregolarità o negligenze in genere. In tal caso alla ditta sarà accreditato il semplice importo delle prestazioni regolarmente effettuate, con deduzione, però, dell'ammontare delle penali per i ritardi eventualmente già maturati al momento della risoluzione, tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della stessa ditta dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di risoluzione del contratto dovrà essere regolarmente notificato alla ditta secondo le vigenti disposizioni di legge.

Il contratto si intenderà senz'altro risolto nei seguenti altri casi:

- 1) nel caso di scioglimento, cessazione, fallimento della ditta affidataria;
- 2) Abbandono dell'Appalto o interruzione non motivata dello stesso;
- 3) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta aggiudicataria;
- 4) quando la ditta si rende colpevole di frode;
- 5) per ogni altra grave inadempienza a termine dell'art. 1453 del codice civile;
- 6) mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro;
- 7) in caso di reiterate inadempienze e/o responsabilità diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016.
- 8) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto o da esso richiamate;

#### **ART. 31 - NORME DI SALVAGUARDIA**

Per quanto non previsto nel presente capitolato si intendono richiamate ed applicabili le disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia.

**ALLEGATO A)**

**ASL SALERNO**  
AZIENDA SANITARIA LOCALE SALERNO



Unità Operativa Materno Infantile  
Distretto Sanitario 68  
Via Pistilli Giffoni Valle Piana  
Tel.089\9828642

A.S.L. SA  
DISTRETTO SANITARIO "68"

Prot. N. 8077 del 20 MAG. 2011



Al Signor Sindaco  
del Comune di Montecorvino Rovella

Al Dirigente Scolastico  
Direzione Didattica Statale  
Via Campania,22  
84096 Montecorvino Rovella  
Tel 089/867017 Fax 089/863121

**OGGETTO:** Trasmissione della tabella dietetica per la refezione scolastica per la  
Scuola dell'Infanzia di Montecorvino Rovella. Anno Scolastico 2011-2012

L'Unità Materno Infantile del Distretto ha elaborato la tabella dietetica di cui all'oggetto tenendo conto delle esigenze locali e delle osservazioni e suggerimenti dei genitori.

Per una corretta lettura del menu' si precisa che :

È necessario fare riferimento alle tabelle allegate che riportano le grammature di riferimento per i principali alimenti .

Le grammature sono al crudo e al netto degli scarti ;pesi reali devono tenere conto anche di parti non edibili e di cali importanti durante la cottura.

Gli ingredienti delle varie ricette devono essere opportunamente calibrati al fine di ottenere una buona resa gastronomica

**Vengono proposte due tabelle dietetiche da attuare in occasione del cambio di stagione ( menu' estivo da attuare dal 1°al 30 ottobre e dal 1°aprile al 30 giugno;menu' invernale da attuare dal 1°novembre al 30 marzo.)**

**La frutta di stagione deve variare tutti i giorni.**

Ringraziando per la collaborazione, si porgono distinti saluti

Il Responsabile dell'Unità Operativa  
Materno Infantile  
Dott.ssa Gelsomina Ragone



**Tabella dietetica per la refezione scolastica**  
**Scuola dell'Infanzia Montecorvino Rovella Anno scolastico 2011-2012**  
**Menù invernale (dal 1° novembre 2011 al 30 marzo 2012)**

	<b>1a Settimana</b>	<b>2a Settimana</b>	<b>3a Settimana</b>	<b>4a Settimana</b>
<b>LUNEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdure al forno Lattuga, carote e mais Pane integrale Frutta di stagione	Tubetti con i piselli Prosciutto cotto magro Carote e mais in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Bocconcini di fior di latte Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pennette al pesto Frittata di patate al forno Insalata mista Pane Integrale Frutta di stagione
<b>MARTEDI'</b>	Pasta e cavolfiore Scaloppina di vitello alla pizzaiola Bietole all'agro Pane comune Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro Arista al forno Broccoletti all'insalata o stufati Pane comune Frutta di stagione	Pasta con crema di zucca gialla Cotoletta di pollo al forno Insalata verde Pane comune Frutta di stagione	Minestrone di riso con verdure o Risotto al pomodoro Arista al forno Spinaci Pane comune Frutta di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta e fagioli Bocconcini di fior di latte Spinaci Pane Integrale Frutta di stagione	Pasta mista con i ceci Filetto di merluzzo in umido Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro Insalata di lattuga, carote e mais Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e ceci Bocconcini di fior di latte Bietole all'agro Pane integrale Frutta di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Pennette al pomodoro Petto di tacchino al forno Pisellini in padella Pane comune Frutta di stagione	Minestrone di riso, verza e fagioli Pollo alla cacciatora Bietole all'agro Pane comune Frutta di stagione	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure o Penne olio e grana Scaloppina di fesa di tacchino Spinaci all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Orecchiette con i broccoli Petto di pollo arrostito Mais all'insalata Pane comune Frutta di stagione
<b>VENERDI'</b>	Farfalle con crema di zucca gialla Filetto di nasello gratinato al forno Patate gratinate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e patate Bastoncini di merluzzo al forno Pisellini in padella Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro e mozzarella Filetto di merluzzo in umido o all'insalata Purea di patate e carote Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Bastoncini di merluzzo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione

*Prigione*



**Tabella dietetica per la refezione scolastica**  
**Scuola dell'Infanzia Montecorvino Rovella anno scolastico 2011-2012**  
**Menù estivo(dal 1°al 30 ottobre 2011 e dal 1°aprile al 30 giugno 2012)**

	<b>1a Settimana</b>	<b>2a Settimana</b>	<b>3a Settimana</b>	<b>4a Settimana</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pennette pomodorini e basilico Sogliola al forno Patate all'insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alla sorrentina Frittatina al formaggio Insalata mista con cetrioli Pane Frutta di stagione	Risotto con gli spinaci Treccine di fior di latte Pisellini in padella Pane integrale Frutta di stagione	Frittata di spaghetti Prosciutto cotto magro Insalata verde con finocchi Pane integrale Frutta di stagione
<b>MARTEDI'</b>	Eliche con gli zucchini Fesa di tacchino al forno Insalata verde con finocchi Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Treccine di fiordilatte Pomodori all'insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto magro Insalata mista Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo impanato al forno Fagiolini alla pizzaiola Pane Frutta di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta e patate Bocconcini di mozzarella Pomodori all'insalata Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure di stagione con i tubetti Cotoletta di petto di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Frittatina al formaggio Pomodori all'insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pennette con le melenzane Treccina di fior di latte Insalata di pomodori e basilico Pane integrale Frutta di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Farfalle con prosciutto cotto e piselli Frittata di verdure di stagione al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Spezzatino di vitellone con patate e piselli Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e zucchini Pollo alla cacciatora Fagiolini all'insalata Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Scaloppina di tacchino Insalata Mista Pane Frutta di stagione
<b>VENERDI'</b>	Lagane e ceci Filetto di merluzzo alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pennette con le melenzane Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Filetto di sogliola in umido Patate all'insalata Pane Frutta di stagione	Spaghetti con olive e capperi Bastoncini di merluzzo al forno Patate gratinate al forno Pane integrale Frutta di stagione

*C. Ruggione*



GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I PRINCIPALI ALIMENTI	SCUOLA DELL'INFANZIA
PANE INTEGRALE	55 gr
PANE BIANCO	45 gr
FRUTTA (fresca, di stagione)	100- 150 gr
PASTA-RISO ) (passati o brodi )	35 gr
PASTA-RISO (asciutta )	60 gr
CARNE ( pollo, tacchino, maiale, vitello )	80 gr
PESCE	100 gr
PROSCIUTTO COTTO	60 gr
FORMAGGI TENERI ( mozzarella, fior di latte )	100 gr
PARMIGGIANO REGGIANO (per la pasta )	5 gr
OLIO EXTRA VERGINE D ' OLIVA (a crudo ) a porzione	5 gr
VERDURA (fresca e di stagione )	90 gr
PATATE ( secondi e contorni )	130 gr
LEGUMI SECCHI	35 gr

Il peso di riferimento degli alimenti è considerato al crudo e al netto degli scarti (senza ossa o bucce e già scongelato per il pesce)

*C. Regione*



## ALLEGATO B:

### Caratteristiche Merceologiche

#### **CEREALI E DERIVATI**

##### **PANE**

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

##### **Confezionamento e trasporto**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

##### **RISO**

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

##### **PASTA SECCA**

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

##### **FARINA**

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo '0' con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche**. Umidità non superiore al 14,5%.

##### **LEGUMI**

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE**

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

## **POMODORI PELATI**

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire come prescritto dalla relativa tabella dietetica ASL SALERNO.

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n. 220 del 17/9/95.

## **CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI**

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti e puliti;
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere omogenei e uniformi;
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.

Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

## **CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA**

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostole, spacchi semplici o raggianti da

ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

### **VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D lgs 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

### **MINISTRONE SURGELATO**

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

### **SPINACI**

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

### **PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI**

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto. Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

#### **Confezionamento e trasporto surgelati**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

### **CARNE BOVINA- PRODOTTI AVICOLI - ITTICI**

#### **CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)**

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968, n.1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

### **POLLAME**

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

### **PETTI DI POLLO**

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

### **FUSELLI DI POLLO**

I fuselli di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. I fuselli di pollo devono essere consegnati in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

### **PRODOTTI ITTICI**

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità al DL 27/01/97 n. 110.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del DL 27/01/92.

Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di

scongelo, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: bastoncini di merluzzo, platasse senza lisce.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (massima -18 °C, tollerato -12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

### **UOVA BIOLOGICHE**

Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986.

Sono richieste uova di categoria A e Extra A. del peso di gr. 60-65 (categoria 2).

Autocontrollo

- Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:

1) *Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova*

2) *Numero distintivo del centro di imballaggio*

3) *Categoria di Qualità (A o Extra A)*

4) *Categoria di peso*

5) *Numero di uova imballate*

6) *Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione)*

7) *Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica*

- Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione
- Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

### **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P.R. 14.01.1997, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al DL.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

### **LATTE**

Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D P R 14/01/1997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n.169.

### **FORMAGI FRESCHI**

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà essere freschissima. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

## **FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA**

E' prevista la fornitura di parmigiano reggiano di prima scelta.

Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

## **GRASSI ANIMALI E VEGETALI**

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

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia" (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

## **BURRO**

Per "burro si intende il prodotto definito all' art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo.

- Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

## **SALUMI**

### **Caratteristiche igienico sanitarie.**

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D. L.vo 30.12.1992 n. 537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollienti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

Autocontrollo

- Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.
- Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

***SALE DA CUCINA***

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.