



# COMUNE DI TISSI

PROVINCIA DI SASSARI

Via Dante 5 , 07040 tel.079/3888000 - 3888010 - fax 079/3888023

C.F. 00248560906

e.mail :protocollo@comune.tissi.ss.it

## **CAPITOLATO D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA MEDIANTE CENTRALE REGIONALE DI  
COMMITTENZA SARDEGNA CAT  
APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA  
AA.SS. 2023/2024 –2024/2025 –  
CIG : 9951752D89**



## ART.1 -OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto, della scuola d'Infanzia statale sita in Via Spina Santa 30/A e della Scuola Primaria di Via Brigata Sassari n.6 .

Il numero dei fruitori potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche nell'anno scolastico di riferimento.

Sono a carico dell'appaltatore:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la sbucciatura della frutta e il taglio della carne ai bambini dell'infanzia e della classe 1° della scuola primaria;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, della dispensa, dei bagni e della cucina, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie riutilizzabili, o monouso compostabili, e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- la rilevazione mensile degli utenti (il sistema adottato dalla ditta dovrà consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte dei beneficiari del servizio).
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta

Il servizio mensa dovrà svolgersi in base al calendario scolastico, articolandosi su cinque giorni settimanali secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche. Il gestore dovrà inoltre accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni di salute, religiose e ideologiche. Ogni variazione di Menu, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari inoltrata dalla ASL durante il periodo di validità del contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP).

È fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei Menu, regolarmente approvati dal SIAN.

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) come previsti dall'art. 57 e 130 del d.lgs. n. 36/2023, nonché dal D.M. 10/03/2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/11/2021) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 05/12/2016.

Il presente appalto ha come obiettivo generale quello di formare dei consumatori consapevoli, capaci di riconoscere non solo le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio, ma anche attenti agli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita.

Il presente appalto ha la finalità di:

- fornire all'utenza un pasto sano ed equilibrato in linea con le indicazioni ministeriali e regionali in materia;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione

delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;

➤ valorizzare la fase del consumo del pasto, come momento di crescita educativa e di socializzazione;

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

L'appalto viene conferito per la durata di 2 (due) anni scolastici: 2023/2024 - 2024/2025 con decorrenza presumibilmente dal 01/10/2023, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, dal lunedì al venerdì, con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art. 120, comma 10 del D.Lgs.n.36/2023.

La Stazione Appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di procedere o non procedere all'aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente capitolato nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

## **ART. 3 -IMPORTO A BASE DI GARA - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA è di 22.545 unità, per un numero complessivo di pasti per l'intero appalto stimato in presunti n. 45.090. Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato dall'Ente sulla base delle attuali previsioni: qualsiasi variazione in diminuzione dei pasti, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare diritti o compensi di qualsiasi natura da parte della ditta.

Ai fini dell'espletamento della gara di appalto il **prezzo base unitario (costo del pasto)** è stabilito in **€ 5,30 (dicansi euro cinque/30)** incluso tutto quanto previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato. All'importo unitario di aggiudicazione sarà applicata l'I.V.A. nella misura di legge.

Il ribasso percentuale dovrà essere effettuato **sul costo unitario del pasto pari ad € 5,30, iva esclusa**, per ogni pasto fornito ad alunni e personale docente e ATA aventi diritto.

L'importo presunto annuo dell'appalto è stabilito in **€ 119.488,50** oltre IVA,

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto di due anni scolastici, in **€ 238.977,00 oltre IVA e oltre costi per la sicurezza non soggetti a ribasso** come determinati in DUVRI parte integrante del presente capitolato in **€ 558,82** per la durata del contratto.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 88.009,00 (incidenza sul costo dell'appalto pari al 36,83%) calcolati sulla base del contingente in servizio presso l'appaltatore uscente così come comunicato alla Stazione Appaltante in data 16/06/2023. Al fine del calcolo sono state utilizzate le tabelle predisposte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV inerenti il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo.

Ai sensi dell'art. 41 comma 14 del D.Lgs.36/2023 i costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale. L'eventuale rinnovo contrattuale di cui all'art.120 c.10 del D.Lgs.n.36/2023 è previsto e potrà essere formalizzato, previa verifica positiva del servizio svolto dall'aggiudicatario, da parte della Stazione appaltante per gli anni scolastici 2025/2026- 2026/2027. In questo caso, ai sensi dell'art.14 c.4 del D.Lgvo 36/2023 il valore stimato dell'appalto è pari ad **€ 497.072,16 oltre IVA e oltre € 1.117,64 non soggetti a ribasso per oneri per la sicurezza.**

Concorrono a formare il costo di un singolo pasto molteplici fattori, quali ad esempio il costo delle derrate alimentari, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione, da parte della ditta che si aggiudicherà l'appalto, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio così come definita dal presente C.S.A.

In dipendenza di quanto sopra il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura può essere preteso dall'Amministrazione Comunale.

## **ART.4 - ORDINATIVI DEI PASTI**

Il Comune di Tissi non ha adottato un sistema automatizzato e informatizzato per il servizio di mensa scolastica .

La Ditta attraverso proprio personale incaricato dovrà raccogliere entro le ore 10,00 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa in ogni classe di ogni plesso scolastico . I buoni mensa dovranno essere raccolti giornalmente, per la compilazione di apposita distinta da consegnare mensilmente all'Ufficio Scuola del Comune , che avrà cura di effettuare il riscontro sulle fatture presentate.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti e risultanti dai prospetti mensili .

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'appaltatrice in base ai pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche secondo i menù proposti dal Comune. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl di Sassari.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

<b>Refettorio Scuola</b>	<b>Orario</b>
Infanzia via Spina Santa	12.30 circa
Primaria via Brigata Sassari	13.30 circa

Gli orari potranno subire modifiche in relazione a diverse esigenze .

## **ART.5 -USO DEL CENTRO COTTURA**

La preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente presso i locali cucina di proprietà del Comune, ubicati nella scuola dell'infanzia sita in via Spina Santa n.30/a.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore si impegna al rispetto delle norme igienico-sanitarie di cui alla Legge 283 del 30.03.1962 e s.m.i e del Regolamento di attuazione, D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e del Decreto Legislativo n. 155 del 26.05.1977 e in particolare della procedura di autocontrollo interno secondo il sistema H.A.C.C.P. secondo le prescrizioni indicate nel presente capitolato.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire presso il refettorio adiacente ai locali cucina della medesima scuola e nei refettori predisposti nella scuola primaria in Via B.Sassari n.6.

Al comune competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alla vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciate dalle autorità competenti.

Il Comune concede in uso i locali cucina situati all'interno della scuola dell'infanzia, gli impianti e le attrezzature in essi presenti che la ditta dovrà riconsegnare, al termine del contratto, nelle medesime condizioni, tenuto conto dei deterioramenti derivanti dall'uso e senza responsabilità della ditta.

Sarà onere dell'aggiudicatario aggiungere a sue spese le dotazioni necessarie allo svolgimento del servizio e sostituire quelle esistenti che dovessero risultare inidonee.

L'aggiudicatario con il presente capitolato accetta le condizioni delle attrezzature presenti e nel caso non intendesse integrarle o sostituirle sarà tenuto alla loro manutenzione sostenendone le relative spese, eccetto per le attrezzature coperte da garanzia in corso di validità.

Ad ogni modo la ditta appaltatrice sarà tenuta alla manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei locali del centro cottura, refettori e locali annessi.

All'atto della consegna dei locali verrà stilato apposito verbale di consegna.

Il Comune concede, altresì alla Ditta, l'utilizzo dell'acqua potabile , dell'energia elettrica e il servizio di raccolta rifiuti , per tutto il periodo del contratto.

**Per quanto esposto al Punto precedente, la Ditta corrisponderà al Comune un rimborso annuo pari a €. 1.000,00 annui da pagare prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.**

La ditta, dovrà provvedere alla fornitura di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli , quali tovagliette , tovaglioli ecc ... , tutto in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che detta fornitura sia adeguata al numero degli utenti .

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare al Servizio competente del Comune di Tissi in relazione al Centro di cottura :

➤ autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAPE del Comune di Tissi, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

- 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 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
- Manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Aggiudicatario

## **ART. 6 - OBBLIGHI DELLA DITTA**

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato la Ditta ha l'obbligo di:

1. garantire il personale adeguato per la preparazione , il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
2. garantire tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inadeguate di proprietà comunale presenti nei locali cucina, mensa e dispensa;
3. fornire i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie):
  - tovagliette monouso compostabili;
  - tovaglioli monouso compostabili;
  - piatti e bicchieri monouso compostabili o riutilizzabili;
  - cestini per il pane;
  - posate monouso compostabili o riutilizzabili.
4. fornire i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori , il lavaggio del pentolame e quant'altro
5. Garantire il rispetto della normativa relativa al Contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale;
6. L'attività della Ditta dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e di quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
7. Provvedere alla stipula del contratto per lo smaltimento dell'olio vegetale esausto , derivante dall'esercizio della propria attività, con una ditta abilitata che sia in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti speciali;
8. Approvvigionarsi settimanalmente delle derrate alimentari non deteriorabili a breve termine ( pasta, riso, olio, pelati, ecc) mentre l'approvvigionamento degli alimenti freschi deve essere effettuata giornalmente.
9. Osservare, nella preparazione dei pasti, le grammature riportate nei menù forniti dall'Amministrazione Comunale, validati dal servizio A.S.L. competente. Le grammature minime indicate nel menù si intendono a crudo al netto degli scarti ;
10. Esporre il menù nelle scuole in modo da renderlo visionabile;
11. Essere disponibile a preparare pasti speciali a favore degli utenti che presentano problematiche alimentari certificate;
12. Garantire la continuità del servizio;
13. Garantire la massima riservatezza nella trattazione dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio e dovrà inoltre assicurare continuità al rapporto tra utenza e operatore, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.

## **ART. 7 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione e alterazione delle caratteristiche.

All'impresa spetta il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla Scuola primaria, avvalendosi di contenitori termici appositi per i pasti, in conformità alla normativa vigente.

L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità del rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati. Il comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara. La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30 (trenta) minuti. Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto, non sono peraltro, cumulabili con l'orario di consegna dei pasti. Per l'esecuzione del servizio l'impresa mette a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

## **ART. 8 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL N. 1 di Sassari.

Le tabelle dietetiche 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). 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'appaltatore. L'appaltatore è tenuto 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 dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale, 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 verificarne la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

### **Non è consentito l'utilizzo di carni sotto vuoto.**

**L'operatore economico si obbliga a fornire per tutta la durata dell'appalto e ogni qual volta tale prodotto sia previsto nel menù, i prodotti offerti in sede di gara, senza eccezione alcuna.**

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo da inviare all'ufficio comunale competente .

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010 "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta (art. 1 L.R. 1/2010).

In particolare, all'art. 2 (L.R. 1/2010) "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", "La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati".

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.

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.9 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.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

### **L'appaltatore 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 norme 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.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

## **ART. 10 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. 11 del presente Capitolato. I magazzini, e 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.

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 4° 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, il Regolamento CE 1935/2004 e le successive norme specifiche in materia di MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti).

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.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

## **ART.11 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 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina; paste al forno; sughi e ragù.

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

## **ART.12 MENU' E TABELLE DIETETICHE**

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appresso denominato SIAN) dell'Asl di Sassari.

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dalla A.S.L. N. 1 di Sassari, che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

L'ente appaltante si riserva la possibilità di individuare una figura professionalmente qualificata a fine di redigere un menù da sottoporre all'approvazione ASL. La stesura del menù avverrà attraverso la partecipazione dei portatori di interesse quali: una rappresentanza dei docenti e dei genitori. In caso di validazione del menù da parte dell'ASL competente per territorio e la conseguente sua adozione non comporterà nessuna modifica al prezzo del pasto.

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, 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).

Il comune, può richiedere alla ditta aggiudicataria, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale; Pasqua; chiusura anno scolastico.

In occasione di eventuali uscite scolastiche, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale così composto: panino farcito con formaggio e prosciutto cotto senza polifosfati, un frutto di stagione, un succo di frutta, uno yogurt alla frutta, un pacco monoporzione di biscotti secchi, un cucchiaino, un bicchiere e un tovagliolo a perdere.

Lo stesso pasto dovrà essere garantito agli accompagnatori.

## **12.1.VARIAZIONI MENU' E DIETE SPECIALI**

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di intervenute nuove esigenze dell'Ente o della Scuola.

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'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario è tenuto 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 dall'Aggiudicatario in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

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

### **12.1.1.DIETE SPECIALI**

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni eticoreligiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASL di Sassari.

È importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN. L'Aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, solo, mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune. Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D.Lgs. 196/2003 e dal REGOLAMENTO (EU) 2016/679.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il nome del bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'Aggiudicatario 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, l'Aggiudicatario potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

### **12.1.2 DIETE IN BIANCO**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che devono avere una durata massima di 4/5 giorni, e che comunque necessitano di motivazione, costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, prosciutto cotto, crudo sgrassato oppure carni bianche al vapore, frutta di stagione. Superato il termine del 5° giorno, dovrà essere presentato un certificato medico, comprovante la necessità della dieta in bianco.

## **Art.13 CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D. M. DELL' AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10/03/2020**

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti clausole contrattuali previste dal D.M. 10/03/2020 ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57 comma 2 del d.lgs. n. 36/2023 che di seguito si riportano:

### **13.1 CLAUSOLE CONTRATTUALI**

#### **13.1.1 Requisiti degli alimenti**

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

**Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di stagionalità, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

**Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

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

**Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente<sup>1</sup> relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

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

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

---

<sup>1</sup> Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento

**Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. **Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

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

**Latte:** biologico.

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

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

**Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

**Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. È consentito l'utilizzo di acqua confezionata per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche richiamate.

**Verifica:** le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

### **13.1.2. Flussi informativi.**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché

nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

### **13.1.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.**

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. In via prioritaria, in tal caso, le derrate dovranno essere assegnate ai soggetti che verranno individuati e segnalati all'Associazione dal Servizio Sociale comunale.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

*Verifiche:* le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

### **13.1.4 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio

inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

**Verifica:** oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente).

### **13.1.5 Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (perceliaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

### **13.1.6 Tovaglie, tovaglioli.**

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

**Verifica:** il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

### **13.1.7 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

**Verifica:** il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

### **13.1.8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.**

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

**Verifica:** entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

### 13.2 Criteri premianti

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare in sede di esecuzione dell'appalto l'offerta tecnica presentata in sede di gara, si evidenziano in particolar modo i seguenti criteri premianti influenti sulla qualità del servizio.

#### 13.2.1 Chilometro zero e filiera corta

Il Comune richiede e promuove, conformemente a quanto previsto all'art. 59 della legge finanziaria del 2000 e del 2001, la L.R. N.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP-IGP-STG), tenendo altresì conto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n.1567 del 05/12/2016 e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0)<sup>2</sup>.

Per "chilometro zero" (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km ( ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. **Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.**

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, l'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta così come meglio specificato nell'offerta tecnica.

**Verifica:** le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

#### 13.2.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno eventualmente manifestato in sede di gara all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i

---

<sup>2</sup> Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0.

veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - *GNC*) e liquefatta (gas naturale liquefatto - *GNL*) o con gas di petrolio liquefatto (*GPL*).

### **13.2.3 Comunicazione.**

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

### **13.2.4 Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.**

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara per quanto riguarda il pesce di allevamento e i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura). La conformità a quanto dichiarato in sede di gara è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

*Verifica:* le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

## **Art. 14 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

L'attenzione all'igiene delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D. Lgs n. 193/2007.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito d'idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs 193/07).

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti.

Un buon arredamento dei locali, l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

Nei locali destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

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.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee

(fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

#### **ART.15 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire con sistemi tradizionali ( fresca cottura). Di conseguenza è esclusa la somministrazione di cibi precotti o sottovuoto.

Gli alimenti utilizzati devono essere di ottima qualità privilegiando, ove possibile, quelli prodotti in Sardegna, e preparati secondo le quantità riportate nel menù.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla Legislazione e dalle migliori pratiche vigenti, in particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata ( le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e sanificata, offerta a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- Somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione delle scuole materne e della classe prima della scuola primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali.

E' vietata la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

#### **Non devono essere utilizzati:**

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo .

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;
- Cottura di paste al forno ;
- Cottura di sughi e ragù.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi .

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Per tutto quanto non previsto si applica l'allegato al D.lgs. 06.11.2007 n.193

## **ART. 16 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale dell'Aggiudicatario nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e bottiglie di acqua minerale naturale.
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. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. la distribuzione del pane 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 il SIAN e l'Autorità Scolastica);
16. la frutta, consegnata già lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti.

Per le scuole dell'Infanzia 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).

## **ART. 17 -GESTIONE RIFIUTI**

La Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Tissi in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- ❖ frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti)
- ❖ secco residuo indifferenziato
- ❖ carta e cartone
- ❖ vetro
- ❖ lattine
- ❖ plastica .

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta che sarà effettuata a cura della Ditta appaltatrice il

servizio di gestione rifiuti solidi urbani, fatte salve eventuali proposte alternative da presentare in sede di offerta tecnica (adozione di compostiera).

Gli oli vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della attività verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs n. 152/del 03.04.2006 e s.m.i e il loro smaltimento deve essere effettuato dalla Ditta tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

**La Ditta ,in sede di offerta , può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).**

#### **ART.18 INDICAZIONI DI BASE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE - IGIENE PERSONALE**

Gli addetti alle lavorazioni ed alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e , se necessario, protettivi ( guanti monouso ). In particolare debbono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie ( che vanno tenute corte, pulite e senza smalto ) asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti alla manipolazione degli alimenti ( telefono, radio, ecc. ), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

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.

#### **Igiene dell'abbigliamento da lavoro:**

- Gli indumenti da lavoro vanno indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene lo scodellamento e la distribuzione del cibo, durante le pause di lavoro riposti negli appositi armadietti;
- Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco ed in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature;
- Utilizzare copricapo che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato " cuffia";
- Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili ed ad esclusivo uso lavorativo;

#### **Norme di comportamento.**

##### **E' vietato:**

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro ( in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo;

##### **E' prescritto:**

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi;
- di afferrare coltelli, forchette, tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo;
- di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario.

**Lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e dei locali accessori, della dispensa, dei bagni e della cucina, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché il materiale e le attrezzature necessarie per tali operazioni sono interamente a carico della Ditta Aggiudicataria.**

#### **ART.19 -PERSONALE**

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale qualificato e idoneo ad espletare il servizio assegnato, in numero adeguato all'utenza, comunque non inferiore a n.° 1 operatore per n.° 30 utenti e comunque una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane .

Resta inteso che la ditta appaltatrice in materia di personale dovrà garantire le seguenti prescrizioni:

a) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

b) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.

c) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Comunale competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate , del tipo di rapporto contrattuale e del monte ore. Inoltre, ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi , sarà effettuato il controllo della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) tramite il documento unico di regolarità contributiva DURC.

d) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto.

e) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37,38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

f) La ditta appaltatrice è inoltre obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

g) Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI; pertanto la Ditta Appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

h) La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo di tempo pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori, che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico ,professionale ed umano.

Il personale in servizio dovrà essere munito, a cura e spese della ditta, di un tesserino di riconoscimento appuntato in maniera visibile, contenente: nome , cognome, fotografia, ditta di appartenenza e l'indicazione dell'Ente e del servizio presso il quale prestano la propria attività.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare il trattamento economico e normativo vigente per tutto il personale utilizzato, nei modi e nei termini di legge e dei contratti nazionali di lavoro.

**La Ditta aggiudicataria, è tenuta ad assumere prioritariamente il personale attualmente in forza alla Ditta uscente, in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione e ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n.36/2023, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati.**

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta **condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.**

L'esclusione, viceversa, non è fondata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.

L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di riassorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario, nonché dalla disponibilità degli operatori ad essere integrati nell'organizzazione dell'appaltatore.

Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione definita dal nuovo assunto.

A tal fine si forniscono i seguenti dati relativi al personale assunto dalla Ditta uscente nel corso dell'a.s. 2022/2023:

- n. 1 Cuoco , tempo indeterminato e parziale 20 ore settimanali Liv. C1
- n. 1 addetti mensa , tempo indeterminato e parziale 20 ore settimanali, Liv.A1;
- n. 1 addetti mensa, tempo determinato e parziale 7,50 ore settimanali, Liv.A1;
- n. 2 addetti mensa, tempo determinato e parziale 10 ore settimanali, Liv.A1;

CCNL applicato settore Cooperative Sociali.

#### **ART. 20 - REINTEGRO DEL PERSONALE ASSENTE**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente presente nel numero prestabilito.

Le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore / pasti distribuiti.

#### **ART. 21 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO**

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia curando l'igiene della propria persona; per tale finalità dovrà essere impiegato materiale igienizzante, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e oneri:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli.

Il gestore deve provvedere inoltre a sua cura e spese , ove non già presenti , alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

#### **ART. 22 - REFERENTE TECNICO**

E' fatto obbligo alla Ditta di indicare un "Referente Tecnico", reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

#### **ART.23 - VIGILANZA E CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e dei mezzi eventualmente impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell' A.S.L .

Le procedure di controllo si esplicheranno in:

- Valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù;
- Verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica ;
- Programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi, sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa.

Il Comune inoltre , si riserva di far compiere controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la carica batterica o la presenza di residui chimici, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche e chimiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche e di sicurezza, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. territorialmente competente;
- i responsabili incaricati dal Comune;

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti

alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'Ente Appaltatore siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione - preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o della Registrazione ai fini del Regolamento CE 852/2004.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

#### **ART. 24 -CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

#### **ART. 25 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO. PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

La Ditta dovrà adottare tutte le disposizioni previste dalla normativa in materia osservando in particolare quanto segue:

##### Zona preparazione e cottura alimenti:

pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante.

##### Attrezzature:

successivamente all'utilizzo devono essere puliti tutti gli utensili ed attrezzature in uso (es. il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli ecc..) che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

##### Contenitori e/o stoviglie destinati alla refezione:

i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Tutti i prodotti detergenti utilizzati devono rispettare i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti nei locali adibiti a centro di produzione pasti.

#### **ART. 26 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI**

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dalla dichiarazione del numero medio dei pasti descritto nel Bando di Gara trattandosi di previsione subordinata alla naturale

fluttuazione della platea scolastica che fruisce del servizio e alla organizzazione scolastica del plesso interessato relativamente all'anno scolastico interessato dall'appalto.

Il servizio mensa scolastica è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale docente, e per qualsiasi altra causa non preventivabile.

La sospensione o anche la soppressione nel plesso scolastico del servizio mensa, per disposizioni dell'autorità scolastica, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno trenta giorni, con esclusione di alcun risarcimento.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti prenotati entro le ore 10,00, ed erogati giornalmente compreso eventuali motivate rettifiche in eccesso o in diminuzione entro la stessa ora.

#### **ART. 27 - OBBLIGHI DEL COMUNE E CORRISPETTIVI**

Il Comune di Tissi, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a seguito di fatturazione mensile posticipata entro trenta giorni dalla data di presentazione della stessa, salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC .

La liquidazione delle fatture si intende in ogni caso subordinata al riscontro dei buoni riconsegnati all'ufficio pubblica istruzione a comprova del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. Il presente contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

Il corrispettivo pagato dal Comune alla Ditta, si intende compensativo di ogni onere per il servizio di che trattasi senza alcun diritto a maggiori compensi, essendo la ditta soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

#### **ART.28 REVISIONE DEI PREZZI**

Trattandosi di appalto di servizi bandito successivamente al 27/01/2022 sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 60, comma 1, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

Il prezzo unitario del pasto, come risultante dall'offerta formulata dall'impresa aggiudicataria, rimarrà invariato per il primo anno contrattuale.

Qualora l'appaltatore ritenga che il corrispettivo offerto a pasto debba essere aggiornato per effetto di variazioni di singoli prezzi di derrate/materiali/servizi che determinano variazioni in aumento superiori al 5% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta la ditta aggiudicataria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi a partire dal secondo anno del periodo contrattuale.

Non si darà corso al procedimento di revisione dei prezzi per variazioni in aumento in percentuali inferiori al 5%.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire esclusivamente per scritto entro i 45 giorni successivi di ogni anno contrattuale, e potrà essere presentata una sola volta per annualità.

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento.

A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la Stazione Appaltante si pronuncia entro 30 giorni con provvedimento motivato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'articolo 1664, primo comma, del Codice Civile.

#### **ART. 29 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del d.lgs. n. 36/2023.

E' ammesso il subappalto esclusivamente con riferimento a quanto previsto nell'art. 119 del d.lgs. n. 36/2023. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

### **ART. 30 - RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI - ASSICURAZIONI**

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a prestatori di lavoro (RCO), a terzi (RCT) e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto del servizio, di proprietà e/o in uso e/o in comodato dal Comune di Tissi.

In particolare l'appaltatore si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, distribuite e/o somministrate tramite la mensa del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compresi errori nel rispetto del termine di scadenza.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

In alternativa la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza nella quale si espliciti che la **polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili.**

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo la stessa lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza specifica o dell'appendice di polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, almeno 10 giorni prima della firma del contratto.

### **ART.31 -INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall' Autorità Scolastica, possibilmente 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune con un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

### **ART. 32 - ONERI DI SICUREZZA**

L'appaltatore esercita nei confronti del proprio personale tutti i poteri datoriali che gli sono propri e si obbliga a rispettare per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore e ad osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2009.

In particolare dovrà comunicare al Comune il nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e dovrà dichiarare a firma del legale rappresentante, di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sul lavoro.

E' rimesso all'Appaltatore l'onere di predisporre il Piano di sicurezza e ogni altro documento e adempimento mancante per assicurare l'obbligo di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenendosi a quanto strettamente stabilito dalle vigenti norme in materia.

Per gli adempimenti di natura programmatica, gli oneri di attuazione della normativa in materia di sicurezza, la nomina del responsabile della sicurezza, l'appaltatore dovrà produrre un proprio progetto.

L'impresa aggiudicataria in persona del proprio rappresentante legale mantiene nei confronti del personale utilizzato la funzione e qualifica di datore di lavoro ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n.81/2009, senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata all'Amministrazione appaltante a qualunque titolo.

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta gli oneri per la sicurezza quantificati **per la durata del contratto** in **€.558,82** dal D.U.V.R.I predisposto dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2009.

### ART.33 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

### ART. 34 - RILIEVI INADEMPIENZE E APPLICAZIONE PENALI

Nel caso di totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, saranno applicate le seguenti penali :

<b>STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	300,00	2.000,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato	300,00	2.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	300,00	2.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabelle Merceologiche e dall'offerta tecnica	300,00	2.000,00

<b>QUANTITA'</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Totale mancata consegna o somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, presso un refettorio. Nel caso indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali il pasto sia stato servito con ritardo, oppure non sia stato fornito il pasto completo, oppure sia stato servito un pasto diverso dal menù programmato;	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	300,00	2.000,00
Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata	300,00	1.500,00
Mancata comunicazione all'utenza e all'Amministrazione comunale di eventuali variazioni al menù programmato	300,00	1.500,00
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	300,00	1.500,00

<b>DIETE SPECIALI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancata somministrazione di una dieta speciale	300,00	2.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni e procedure relative alle diete speciali	300,00	1.500,00

<b>ASPETTI IGIENICO-SANITARI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nelle derrate alimentari.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate consegnati agli utenti. In tal caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti che hanno ritrovato corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione.	500,00	2.000,00

Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo.	300,00	2.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili.	300,00	2.000,00
Mancata effettuazione, nelle tempistiche previste, degli interventi di pulizia straordinaria.	300,00	2.000,00
Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti.	300,00	2.000,00

<b>TEMPISTICA E PROCEDURE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, tale da compromettere la funzionalità del servizio	300,00	1.500,00
Mancato rispetto della consegna, in tempi utili per garantire il rispetto del menù, delle derrate alimentari da parte dei fornitori incaricati	300,00	1.500,00
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	300,00	2.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità.	300,00	2.000,00

<b>PERSONALE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Riduzione del personale addetto alla distribuzione dei pasti, rispetto al previsto rapporto operatore/utenti.	300,00	2.000,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel Servizio.	300,00	2.000,00
Contegno scorretto del personale.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale.	300,00	2.000,00
Mancata sostituzione del personale assente entro il terzo giorno di assenza.	300,00	2.000,00

<b>LOCALI ED ATTREZZATURE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mutamento della destinazione d'uso dei locali concessi	300,00	1.500,00
Mancato reintegro delle dotazioni di stoviglie	300,00	1.500,00

<b>VARIE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Produzione di pasti per terzi committenti, presso la cucina gestita dalla ditta appaltatrice per l'esecuzione dell'appalto.	300,00	1.500,00

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'attivazione del procedimento di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10 % dell'importo contrattuale.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono. Se non vi sono crediti o se essi risultino insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

In caso di mancato intervento con riferimento alla manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei locali, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno fermo restando la risoluzione di diritto del contratto.

Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni ordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.

L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno.

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo pertanto potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Aggiudicatario, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Aggiudicatario, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

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

### **ART.35 SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO**

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro il termine che le sarà assegnato, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Il contratto, a pena di nullità, sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti nel Comune di Tissi, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

### **ART.36 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ferma restando la decadenza dall'aggiudicazione per il venir meno dei requisiti, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- impiego di personale non dipendente dall'Aggiudicatario (salvo deroghe previste);
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- 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;
- abbandono dell'appalto e/o interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto;
- cessione dell'attività ad altri;
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicatrice;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

Fuori dai casi precedentemente indicati, 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.37 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Si applicano le cause di sospensione e la relativa disciplina prevista dall'art. 121 del d.lgs. 36/2023. Nel caso di sospensione del servizio per le cause ivi indicate l'aggiudicatario non potrà avanzare richiesta di risarcimento danni o di qualsivoglia indennizzo, né percepire compensi per prestazioni non rese.

### **ART. 38 - ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi oggetto del presente appalto con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore.

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati al Comune di Tissi. Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell'Amministrazione.

### **ART. 39 - CONTENZIOSO**

Eventuali controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del servizio ed all'applicazione delle norme del presente capitolato tra l'Appaltatore e il Comune, non componibili mediante accordo bonario, saranno demandate al giudice.

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'appaltatore è il foro di Sassari, in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del C.C. .

### **ART. 40 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Trattamento dei dati personali - Ai sensi di quanto previsto dal regolamento europeo 2016/679 ( GDPR), l'ente appaltante informa l'appaltatore che:

“ Titolare” del trattamento dei dati di cui al presente procedimento è il Comune di TISSI che, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche esclusivamente al fine di espletare le attività connesse alle funzioni pubbliche che le sono attribuite, secondo modalità idonee a garantire sicurezza ed riservatezza, nel rispetto dei principi di cui al regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018. Gli stessi dati potranno essere inseriti in banche dati, archivi informatici e sistemi telematici solo per fini e formalità dipendenti dal presente atto ed effetti fiscali connessi.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di cd “minimizzazione dei dati”, i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati.

I “designati/autorizzati” del trattamento dei dati di cui al presente procedimento è il Responsabile del Servizio Amministrativo.

I dati saranno trattati esclusivamente dai dipendenti dell'ente che abbiano competenza in merito al presente procedimento, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati, come Responsabili del trattamento, dal Titolare o suo delegato.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi. È fatto, pertanto, assoluto divieto di divulgare, in qualsiasi forma e/o mezzo e/o scopo, a terzi le informazioni personali acquisite se non in adempimento di obblighi di legge o a seguito di adempimento contrattuale con l'ente

appaltante, ed è altresì fatto obbligo di effettuare ogni trattamento dei dati personali nel rispetto dei diritti dell'interessato e dei principi di stretta pertinenza.

L'appaltatore dichiara che qualora nell'esecuzione del contratto acquisisca dati e/o informazioni la cui titolarità del trattamento, ai sensi del regolamento europeo 2016/679 (GDPR), è in capo all'ente appaltante, dovrà trattare i suindicati dati personali nel rispetto integrale della normativa citata, ed in modo specifico della parte relativa alle misure di sicurezza.

I dati raccolti nell'ambito del presente procedimento potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altre pubbliche amministrazioni, espressamente individuati, nonché, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line, ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ai sensi dell'art. 43, comma 2, TUEL da parte degli amministratori dell'Ente, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013 e ss.mm. e ii.

I dati conferiti, saranno trattati dall'Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e ss. del GDPR. Apposita istanza è presentata al Responsabile della Protezione dei dati dell'Ente (ex art. 38, paragrafo 4, GDPR), individuato nel soggetto indicato nella apposita sezione del sito istituzionale.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del regolamento europeo 2016/679 (GDPR) viene designato Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Nel citato contratto si provvederà a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati. In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

#### **ART. 41 -NORME IN MATERIA DI ANTICORRUZIONE E LEGALITA'**

La Ditta affidataria , con la firma del contratto , si impegna al rispetto delle specifiche norme di comportamento contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Tissi approvato con deliberazione G.M. n.114 del 19.12.2013 ai sensi del DPR 62/2013 e pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione :Amministrazione Trasparente/ Disposizioni generali/Atti generali /Codice disciplinare e codice di condotta .

#### **ART. 42 -SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

#### **ART.43 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI**

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'impresa 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. 44 - VARIE**

L'ente notificherà alla ditta aggiudicataria, l'avvenuta aggiudicazione del servizio di cui trattasi chiedendo altresì la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto.

Nella data che verrà fissata dall'Amministrazione si provvederà alla stipula del contratto di appalto. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto. Per tutti gli effetti derivanti dal presente appalto la Ditta elegge il proprio domicilio presso il Comune di Tissi. Le comunicazioni e le notifiche saranno effettuate a mezzo pec.

Il presente capitolato d'oneri è costituito da n. 44 articoli e n° 3 allegati :

1. Allegato A) Menu' settimanale approvato dal SIAN dell'ASL n.1 di Sassari;
2. Allegato B) Grammature a crudo (al netto degli scarti).
3. Allegato C) caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti presso i centri di cottura che si approvano e si accettano integralmente.

Il Responsabile del Servizio  
D.ssa Viviana Cossu

Rif .P.G.  
Del... 19.../....06.../2019.....

SASSARI 1\_\_/\_07\_/2019\_

Al Responsabile della Struttura....

Dott.ssa Silvia Sonnu.....

Comune di     Tissi    

**Oggetto: Vidimazione tabella dietetica/menù mensa scolastica infanzia  
primaria.....**

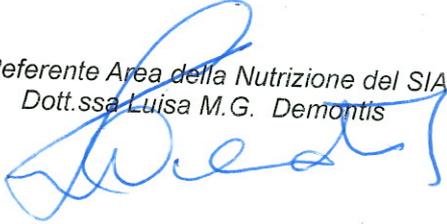
Si trasmette in allegato il menù vidimato dalla Dietista del S.I.A.N., Dr.ssa M.G. Milia, con le relative grammature da adottare ed esporre al pubblico.

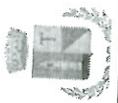
Si fa presente che per qualsiasi variazione sono state pubblicate sul sito della Regione Sardegna (e nel sito dell'ATS - ASSL Sassari nella pagina dedicata al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) le Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica extra scolastica ed extra ospedaliera, (Det. 1567 del 05/12/2016, e Det RAS n° 1403 del 26/11/2018), alle quali si può fare riferimento per procedure, grammature, diete speciali ecc. . 2018), alle quali si può fare riferimento per procedure, grammature, diete speciali ecc. .

Si richiama l'attenzione sul fatto che per la prevenzione delle malattie tiroidee da carenza di Iodio è auspicabile preferire nelle preparazioni l'uso del sale iodato al sale comune (l.55 del 21.03.2005). Si ricorda che ai sensi della legge n° 123/2005-Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e le mense delle strutture pubbliche, previa richiesta degli interessati, devono fornire anche pasti senza glutine, al riguardo l'OSA è tenuto ad adottare tutti gli accorgimenti in termini di formazione e addestramento professionale, idoneità della struttura, delle attrezzature e dei processi per la preparazione e somministrazione di i pasti sicuri per celiaci , alla comunicazione tramite mod.E1 allo sportello SUAPE territorialmente competente ed all'aggiornamento del documento di autocontrollo aziendale che dovrà prevedere la gestione del rischio "glutine".

Si ricorda infine che i menù provvisti del visto di approvazione devono essere facilmente consultabili e interpretabili dal lettore sia per formato grafico sia per luogo di esposizione. Le informazioni al consumatore sulla presenza negli alimenti degli allergeni indicati nell'allegato II del REG. 1169/2011, devono essere rese con le modalità previste dall'art 19 comma 8 del D.lgs 231/2017 (disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg.1169/2011)

La Dietista  
Dott.ssa Maria Grazia Milia  
  
Dietista del S.I.A.N.  
(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)  
Dott. ssa Maria Grazia Milia

Il Referente Area della Nutrizione del SIAN  
Dott.ssa Luisa M.G. Demontis  




**COMUNE DI TISSI**  
**PROVINCIA DI SASSARI**

**SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE - MENSA SCOLASTICA**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2017/2018 -2018 /2019 -2019/2020**

**MENÙ MENSA SCOLASTICA INFANZIA/PRIMARIA**

( in collaborazione con la ASL di Sassari- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione )

# COMUNE DI TISSI

## PROVINCIA DI SASSARI

### MENU'SETTIMANALE MENSA SCUOLA INFANZIA Primavera /estate su 5 settimane

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
<b>LUNEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico</li> <li>- Dolce sardo</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta in brodo vegetale</li> <li>- Boccoccini di tacchino con patate</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli al sugo di pomodoro</li> <li>- Tonno all'olio d'oliva - Insalata fresca mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con verdure di stagione</li> <li>- Cose di pollo al forno</li> <li>- Insalata fresca di stagione</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza Margherita</li> <li>- Prosciutto Cotto</li> <li>- Carote al Vapore</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta Fresca</li> </ul>
<b>MARTEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con minestra</li> <li>- Polpette di carne bovina</li> <li>- Verdure cotte di stagione (zucchine trifolate fagiolini)</li> <li>- Pane -Yogurt alla Frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con verdure di stagione</li> <li>- Crocchette di pesce</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Yogurt alla frutta o creme caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta con le zucchine</li> <li>- Arista di maiale al forno</li> <li>- Insalata fresca mista</li> <li>- pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra in brodo di carne</li> <li>- Caprese di mozzarella e pomodori</li> <li>- Pane</li> <li>- Torta con frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zaiferano</li> <li>- Pollo Arrosto (Cosce o Fusilli)</li> <li>- Verdure fresche</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta Fresca</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con zucchine</li> <li>- Bastoncini di merluzzo al forno</li> <li>- Insalata mista di stagione</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> <li>- Pane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio extra -v.o</li> <li>- Cotoletta al forno</li> <li>- Carote Julienne</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con pastina</li> <li>- Filetti di platessa impanati</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Pane</li> <li>- Yogurt alla frutta o crostata di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti sardi al pomodoro</li> <li>- Cotoletta al forno</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di Verdura di stagione</li> <li>- Bastoncini di Pesce al Forno</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane - Yogurt alla Frutta</li> </ul>
<b>GIOVEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Pollo al forno ( cosce o sovracosce)</li> <li>- Insalata mista di stagione</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti sardi al pomodoro</li> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Insalata mista di stagione</li> <li>- Pane- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette al forno</li> <li>- Verdure miste</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con pasta</li> <li>- Crocchette di pesce</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli al pomodoro</li> <li>- Formaggio dolce ( tipo dolce sardo o ricotta)</li> <li>- Verdura Verde di Stagione</li> <li>- Pane - Frutta fresca</li> </ul>
<b>VENERDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al tonno</li> <li>- Frittata al formaggio</li> <li>- Carote cotte</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagne al forno</li> <li>- Formaggio doce (tipo dolce sardo , peretta, mozzarella)</li> <li>- Insalata fresca</li> <li>- Pane</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza</li> <li>- Prosciutto crudo e/o cotto</li> <li>- Insalata verde</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette di carne bovina</li> <li>- Carote alla julienne</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti Sardi al Pomodoro</li> <li>- Boccoccini di tacchino al forno</li> <li>- Insalata di stagione</li> <li>- Pane -Frutta fresca di stagione</li> </ul>

- 01) - Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciropata, macedonia, frutta cotta  
 02) - Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dove necessari;  
 03) - Acqua minerale naturale;  
 04) - In sostituzione della frutta : crostata o tortino di frutta, yogurt alla frutta  
 05) - Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.

Allegato A) alla Determinazione del Responsabile dell'Area Servizi scolastici n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_



**Dietista del S.I.A.N.**  
 (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa **Maria Grazia Milia**

*Maria Grazia Milia*

# COMUNE DI TISSI

## PROVINCIA DI SASSARI

MENU' SETTIMANALE MENSA SCUOLA INFANZIA Autunno /Inverno su 5 settimane					
	1 <sup>a</sup> SETTIMANA	2 <sup>a</sup> SETTIMANA	3 <sup>a</sup> SETTIMANA	4 <sup>a</sup> SETTIMANA	5 <sup>a</sup> SETTIMANA
<b>LUNEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta in brodo di carne</li> <li>- Carne lessa con patate</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta in brodo vegetale</li> <li>- Boccoccini di tacchino con patate</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli al sugo di pomodoro</li> <li>- Tonno all'olio d'oliva</li> <li>- Insalata fresca mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con verdure di stagione</li> <li>- Tonno all'olio d'oliva</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza Margherita</li> <li>- Prosciutto Cotto</li> <li>- Carote al Vapore</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta Fresca</li> </ul>
<b>MARTEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Formaggio dolce (tipo dolce sardo o ricotta)</li> <li>- Verdura di stagione</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con verdure di stagione</li> <li>- Crocchette di pesce</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Yogurt alla frutta o creme caramelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio extra -v.o</li> <li>- Arista di maiale al forno</li> <li>- Insalata fresca mista</li> <li>- pane</li> <li>- Frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra in brodo di carne</li> <li>- Carne lessa-</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Pane</li> <li>- Torta con frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano</li> <li>- Pollo Arrosto (Cosce o Fusilli)</li> <li>- verdure</li> <li>- Pane -- Frutta Fresca</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto al pomodoro</li> <li>- Polpette di carne bovina</li> <li>- Insalata mista di stagione</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> <li>- Pane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio extra -v.o</li> <li>- Hamburger ai ferri</li> <li>- Insalata di carote lesse o equivalente</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di legumi misti</li> <li>- Filetti di platessa impanati</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Pane</li> <li>- Yogurt alla frutta o crostata di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti sardi al pomodoro</li> <li>- Formaggio</li> <li>- Verdure da sgranocchiare (carote, finocchi)</li> <li>- Pane</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di Verdura e Legumi con Crostini</li> <li>- Bastoncini di Pesce al Forno</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane - Yogurt alla Frutta</li> </ul>
<b>GIOVEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con minestra</li> <li>- Filetti di platessa impanati</li> <li>- Verdure cotte (zucchine trifolate bietole/spinaci/fagiolini)</li> <li>- Pane -Yogurt alla Frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti sardi al pomodoro</li> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Insalata mista di stagione</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta di stagione</li> <li>- Lasagne al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Cotoletta alla milanese (manzo/arista/ pollo)</li> <li>- Verdure miste</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con pasta</li> <li>- Crocchette di pesce</li> <li>- Insalata mista</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli al pomodoro</li> <li>- Formaggio dolce ( tipo dolce sardo o ricotta)</li> <li>- Verdura Verde di Stagione</li> <li>- Pane - Budino</li> </ul>
<b>VENEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al tonno</li> <li>- Frittata al formaggio</li> <li>- Carote cotte</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formaggio dolce (peretta, dolce sardo )</li> <li>- Insalata fresca</li> <li>- Pane</li> <li>- Macedonia di frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette di carne bovina</li> <li>- Carote alla julienne</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette di carne bovina</li> <li>- Carote alla julienne</li> <li>- Pane</li> <li>- Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchetti Sardi al Ragù di Carne</li> <li>- Boccoccini di tacchino</li> <li>- Verdura mista</li> <li>- Pane - Frutta fresca</li> </ul>

01) - Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciropata, macedonia, frutta cotta  
 02) - Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dove necessari;  
 03) - Acqua minerale naturale;  
 04) - In sostituzione della frutta : crostata o tortino di frutta, yogurt alla frutta  
 05) - Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.

**Dietista del S.I.A.**  
 (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)  
 Dott.ssa *Marzia Grazia*

Allegato A) alla Determinazione del Responsabile dell'Area Servizi scolastici n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

## DIETE SPECIALI

Le diete speciali riguardano:

- diete per motivi di salute (allergie e intolleranze alimentari, celiachia, patologie che richiedano particolari esigenze dietetiche ecc....)
- diete per motivi etici
- diete per motivi religiosi

### Diete speciali per MOTIVI DI SALUTE

Come indicato nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" in presenza di soggetti con allergia o intolleranze alimentari o malattie metaboliche o altre patologie che richiedano particolari esigenze dietetiche, devono essere previste preparazioni sostitutive, il più possibile simili al menù giornaliero e con un livello qualitativo appropriato. Tutte le proposte di diete per motivi di salute dovranno essere inoltrate al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, con certificato medico.

Per la corretta gestione delle diete speciali per motivi di salute, in particolar modo delle diete per allergia, risulta fondamentale la sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione, del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti e del personale scolastico.

- In cosa consiste una dieta speciale per motivi di salute?
- in caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.
  - gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
  - ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino
  - gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
  - il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti
  - il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegue successivamente per gli altri commensali
  - il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

### Diete speciali per MOTIVI ETICI

Si distinguono in tal senso le diete latte-pesco-ovo-vegetariane, che escludono soltanto la carne e le diete latte-ovo-vegetariane, che escludono carne e prodotti della pesca. La richiesta di dieta etica (vegetariana) non necessita di certificazione medica, ma la firma di ambedue i genitori. Si consiglia tuttavia a coloro che fanno richiesta di dieta vegetariana di consultare in via preventiva il pediatra o medico specialista, per eventuali pareri o indicazioni relativi allo stato di salute generale del minore.

### Diete speciali per MOTIVI RELIGIOSI

Le sostituzioni per diete speciali per motivi etico-religiosi non necessitano di certificazione medica, ma la semplice richiesta da parte del genitore. La domanda per dieta speciale per religione musulmana (esclusione di carne di maiale), va inoltrata direttamente al Comune di appartenenza, pressoché l'ufficio competente, che avrà cura di chiedere al SIAN le necessarie sostituzioni nel menù che viene sottoposto a valutazione.



Dietista del S.I.A.  
(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Ott. ssa Maria Grazia A.  
*Maria Grazia A.*

Allegato A) alla Determinazione del Responsabile dell'Area Servizi scolastici n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Tabella delle grammature al netto degli scarti a crudo

Allegato "B"

RICETTA	Scuola Infanzia	Scuola Primaria
	3/6 anni	6/10 anni
	Grammi/alunno	Grammi/alunno

**PASTA AL POMODORO**

Pasta	60	70
Carote, sedano, cipolle	10	12
Pomodori pelati	60	70
Sale	q.b.	q.b.
Olio	3	4

**PASTA AL TONNO**

Pasta	60	70
Tonno	20	23
Aglione	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Olio	q.b.	q.b.

**RISOTTO AL POMODORO**

Riso	50	60
Pomodori pelati	60	70
Carota gr.8, cipolla gr.4 sedano gr.4	16	16
Parmigiano	7	7
Sale	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	q.b.	q.b.

**PASSATO DI VERDURE CON MINESTRA**

Pasta	30	40
Verdure miste	50	60
Patate	30	40
Olio extra vergine d'oliva	4	4
Sale	q.b.	q.b.

**PIZZA**

Pasta per pizza	80	100
Mozzarella	40	45
Pomodoro	45	50
Olio extra vergine d'oliva	6	8
Sale	q.b.	q.b.

**PASTA CON FAGIOLI/CECI/LENTICCHIE**

Pasta	30	35
Fagioli/ceci/lenticchie	25	30
Cipolla gr.10, carota gr.10, sedano gr.5	25	25
Olio extra vergine d'oliva	4	4
Sale	q.b.	q.b.

**LASAGNE AL FORNO**

Pasta	70	80
Parmigiano Reggiano	4	6
Carne macinata	15	20
Olio extra vergine d'oliva	5	6
Sale	q.b.	q.b.
Carota gr.8, cipolla gr.4 sedano gr.4	16	16
Pomodori pelati	55	75
Latte	50	60
Farina	2	4
Noce moscata	q.b.	q.b.



**Dietista dei S.I.A.N.**  
 (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)  
 Dott.ssa Maria Grazia Milia

**RISO IN BIANCO**

Riso	50	60
Olio	8	8
Parmigiano/Grana	8	8
Sale	q.b.	q.b.

**PASTINA IN BRODO DI CARNE SGRASSATO**

Carne di manzo	250gr./500 ml.acqua 80	250gr./500ml.acqua 80
Brodo (acqua, carote, cipolle, sedano, patate, pomodoro, sale)	q.b.	q.b.
Pastina	30	40
Parmigiano	8	8

**BRODO VEGETALE CON PASTINA**

Carote	20	25
Zucchine	20	25
Patate	20	25
Sedano	15	15
acqua, cipolle, pomodoro, odori	q.b.	q.b.
Olio Extra vergine di oliva	5	5
Pastina	30	40
Parmigiano	8	8

**RAVIOLI (ricotta- erbette) al sugo di pomodoro**

Ravioli	60	70
Pomodori Pelati	10	15
Olio Extra vergine di oliva	5	5
Sale e sapori	q.b.	q.b.
Parmigiano	10	10

**PROSCIUTTO CRUDO O COTTO**

Prosciutto crudo	40	50
Prosciutto cotto	40	50

**LONZA O ARISTA DI MAIALE AL FORNO**

Lonza o arista di maiale	70	80
Olio	5	5
Sale e sapori	q.b.	q.b.

**POLPETTE DI CARNE BOVINA**

Carne di manzo macinata	50	60
Patate	20	25
Uova	15	20
Sale e sapori	q.b.	q.b.
Olio	q.b.	q.b.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Parmigiano	10	10

**Hamburger DI CARNE BOVINA**

Carne trita di Vitellone magro di I^ qualità	65	75
Odori	q.b.	q.b.
Olio Extra vergine di oliva	2	3

  
 Dietista del S.I.A.N.  
 (Servizio Igien. Alimentare e Nutrizionale)  
 Dott. Ssa Maria Grazia Milia

**FILETTO DI PLATESSA/MERLUZZO IMPANATO**

Platessa	60	70
Nasello	60	70
Merluzzo	60	70
Pane grattugiato	5	6
Parmigiano	3	3
Uova	20	25

**COTOLETTA ALLA MILANESE AL FORNO**

Cotoletta	80	90
Uova	20	25
Pane grattugiato	5	6
Olio	5	6
Sale e sapori	q.b.	q.b.

**CARNI :**

Bocconcini di Tacchino	70	80
Coscia di Pollo	70	80

**FRITTATA AL FORMAGGIO**

Uovo	50	60
Verdure di stagione ( bietole, zucchine, carciofi)	30	40
Formaggio (Parmigiano reggiano)	20	20
Sale	q.b.	q.b.

**FORMAGGIO**

Dolce sardo	50	60
Mozzarella	60	70
Peretta	50	60

**PESCE**

Platessa impanata	90	100
Sogliola	90	100
Crocchette	90	100
Bastoncini di merluzzo	90	100

**PATATE LESSE O AL VAPORE O PREZZEMOLATE**

Patate	100	130
Olio	2	3
Sale, prezzemolo	q.b.	q.b.

**VERDURE FRESCHE DI STAGIONE/INSALATA VERDE**

Verdure fresche/Insalata verde	30	35
Olio	2	3
Carote in insalata o carote alla julienne	35	45
Sale	q.b.	q.b.

**SPINACI/BIETOLE LESSE**

Spinaci o bietole	70	100
Olio	2	3
Sale	q.b.	q.b.

**PANE**

Pane	30	50
------	----	----

**FRUTTA FRESCA (al netto)**

Mela	80	100
------	----	-----

  
**Dott. ssa Maria Grazia Milia**  
 Dietista del S.I.A.N.  
 (Servizio Igiene Alimentari e Nutrizionali)

Misto di ciliege, nespole, fragole	80	100
Banana	1 intera	1 intera
Pera	80	100
Arance	80	100
Mandarini	80	100
Kiwi	80	100
Albicocche	80	100

Torta con frutta fresca	80	100
Gelato	80	100
Yogurt alla frutta	80	100

**NOTA BENE**

- La **frutta** e le **verdure** dovranno essere utilizzate in rapporto alle stagioni, utilizzando prioritariamente prodotti di stagione.



- La torta e la macedonia dovranno essere preparate esclusivamente con frutta fresca.
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione
- Il sale per l'uso da tavola dovrà essere iodato .



Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milia



**COMUNE DI TISSI**  
**PROVINCIA DI SASSARI**  
**AREA SERVIZI SOCIO- CULTURALI E PUBBLICA**  
**ISTRUZIONE**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2019/2020 -2020 /2021 -**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI COTTURA**

Nel presente allegato sono indicate le caratteristiche merceologiche di ogni alimento che si intende utilizzare durante la preparazione dei pasti.

I prodotti impiegati devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie in materia.

La qualità dei prodotti utilizzati deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate in questo capitolato. Il gestore del servizio, pertanto, deve essere in grado di documentare la rispondenza dei requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche.

I prodotti impiegati non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. n 53 del 6/4/00.

Devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente ( D.Lgs. 109/92) successive modifiche e integrazioni.

**SCHEDE PRODOTTI**

**1) PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

**PANE**

**PRODOTTO**

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

**CARATTERISTICHE**

Il prodotto deve essere fresco di produzione giornaliera, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Prodotto secondo le modalità previste dalla Legge n. 580/67, art 14 e D.P.R. 30.11.1998, n.502.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;

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

**TRASPORTO**

Deve essere effettuato ai sensi dell'articolo 26 della Legge n. 580/67 e cioè in recipienti lavabili, idonei e muniti di copertura a chiusura.

**ADDITTIVI**



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milia

Assenti

**PANE GRATTUGIATO/PRODOTTO**

Pane grattugiato ottenuto dalla macinazione di pane secco

**PASTA DI SEMOLA/ PRODOTTO**

Pasta alimentare secca di semola di grano duro.

**ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.

**ADDITTIVI**

Non Ammessi

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

umidità max: 12,50%

- acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4
- ceneri su s.s: min 0,70 – max 0,90
- cellulosa : min 0,20 – max 0,45
- proteine: min 10,50% su s.s
- sottoposta alla prova di cottura ( 50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15 ' ) non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

**IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni

**PASTA ALL'UOVO ( PER LASAGNE) PRODOTTO**

Pasta all'uovo

**ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.

**ADDITTIVI**

Non Ammessi

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Secondo quanto indicato all' art. 8 del D.P.R. 09.01.2002 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina., per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità max: 12,50%
- Acidità : max 5
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

**IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI**

**PRODOTTO**

Gnocchi

**ASPETTO**

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, ecc

**ADDITTIVI**

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto del D.M. 27.02.1996 n.209, sue modifiche ed integrazioni.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**



Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milla

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina di grano tenero "00" e/o semolino, sale e acqua.

**IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**TRASPORTO:**

Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**RAVIOLI DI RICOTTA E VERDURA**

**PRODOTTO**

Ravioli di pasta con ricotta e spinaci o bietole

**ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.

**ADDITTIVI**

Non ammessi

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Devono contenere un ripieno di ricotta, spinaci o bietole (60% di ricotta e 40% di spinaci o bietole) formaggio Grana o parmigiano grattugiato, , con contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni di legge in vigore.

**IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione e di scadenza. Le paste dovranno risultare prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione

**PIZZA MARGHERITA**

**PRODOTTO**

Pizza margherita, con farina tipo 0 o integrale, a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in teglie idonee.

**Ingredienti:**

farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati, o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

**Condizioni generali:**

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme;
- non deve presentare bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- la produzione deve essere di giornata
- non possono essere utilizzati nella preparazione prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;

**ADDITTIVI**

Assenti

**TRASPORTO:**

Se cotta in centro cottura esterno, deve essere trasportata e servita ad una temperatura che rispetti il legume caldo - caldo, organoletticamente e gastronomicamente ottimale.

**RISO**

**PRODOTTO**

Riso superfino di tipo "arborio", superfino tipo "Roma", del gruppo fino trattamento "parboiled" o integrale. Provenienza regionale o nazionale.



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igienico Alimentare e Nutrizione)

Dot. Ssa Maria Grazia Milia

*[Handwritten signature]*

### **CONSERVANTI**

Non deve subire nessun trattamento con agenti chimici o fisici che possano alterare la composizione naturale.

### **CARATTERISTICHE**

Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli corpi estranei), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, o alterazioni di tipo microbiologico.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione.

Deve possedere i requisiti qualitativi e commerciali (Legge 18.03.1958 n. 325), sue modifiche e integrazioni.

### **IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione.

### **ORZO PERLATO**

#### **PRODOTTO**

Orzo perlato

da usare in alternativa al riso o alla pasta.

### **CONSERVANTI**

Non deve subire nessun trattamento con agenti chimici o fisici che possano alterare la composizione naturale.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione. Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli corpi estranei), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, o alterazioni di tipo microbiologico.

Deve possedere i requisiti qualitativi e commerciali (Legge 18.03.1958 n. 325), sue modifiche e integrazioni.

### **IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione

### **MINESTRE**

Per le minestre dovrà essere utilizzata la pasta o il riso come sopradescritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, sedano, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine)  
Le forniture devono provenire da produzioni regionali o nazionali.



**Dietista del S.I.A.N.**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

**Dott. ssa Maria Grazia Milia**

## **2) PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **LATTE**

#### **PRODOTTO**

Di produzione regionale.

Latte fresco intero pastorizzato.

#### **ASPETTO**

Colore opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, odore leggero e gradevole.

#### **CARATTERISTICHE**

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, e ai regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

#### **ADDITTIVI**

Non ammessi

#### **CONFEZIONAMENTO**

Deve essere conforme al D.P.R n. 54/1997, ai regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccatura e sporcizia superficiale.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme Conforme a quanto prevede in merito la normativa vigente in materia.

La data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

scadenza latte fresco: sei giorni dal trattamento termico.

#### **TRASPORTO**

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della Legge 169/89 sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico sanitarie ineccepibili (D.P.R. 327/80), alla temperatura di 0°C /+ 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.

### **BURRO**

#### **PRODOTTO**

Burro di centrifuga di provenienza regionale.

#### **ASPETTO**

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38%
- grasso 87,95%
- albumine e lattosio: 0,54%
- ceneri: 0,13%

All'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

#### **ADDITTIVI**

Assenti ( è ammesso solo il sale comune )

#### **IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA**

#### **PRODOTTO**

Formaggio fresco di provenienza regionale.

- peretta di latte vaccino intero, stagionatura di almeno 20 giorni
- dolce sardo
- stracchino
- mozzarella ecc.

#### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari.

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti.

#### **CARATTERISTICHE**

Dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche tipiche di ogni formaggio (aroma, sapore ecc.).

I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igene Alimentare e Nutrizione)

**Dot. ssa Maria Grazia Milia**

l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

### **CONSERVANTI**

Assenti

### **IMBALLAGGIO:**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n.1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

### **TRASPORTO**

Deve essere effettuato con mezzi idonei, m a temperature fra 0°C e 4°C.

### **RICOTTA**

#### **PRODOTTO**

Ricotta di latte vaccino di provenienza sarda

#### **CARATTERISTICHE**

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

#### **ADDITIVI E CONSERVANTI**

Assenti

#### **TRASPORTO**

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di + 9°C.

### **FORMAGGI A PASTA DURA**

#### **PARMIGGIANO REGGIANO**

Preferibilmente di stagionatura non inferiore ai 18 mesi, tra i 18 e 24.

#### **GRANA PADANO**

Preferibilmente di stagionatura non inferiore ai 12 mesi.

## **3) CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA**

### **CARNE BOVINA**

#### **PRODOTTO**

Carne bovina, fresca, refrigerata.

Tutte le carni devono provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, nati e allevati, macellati/selezionati sul territorio locale o regionale.

Tagli anatomici previsti:

- scamone
- fesa
- sottofesa
- girello
- noce
- filetto
- lombo

#### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), di colore rosa - rosso

#### **CARATTERISTICHE**

L'abbattimento, il sezionamento, il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti abilitati CEE in ottemperanza alla normativa vigente ( D.Lgs 286/1994, e regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.

#### **IMBALLAGGIO**

I tagli anatomici dovranno essere confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### **CARNE SUINA**



**Dietista del S.I.A.N.**

(Servizio Igienico Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milla

## **PRODOTTO**

Carne fresca di suino.

Lombo suino.

## **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

## **CARATTERISTICHE**

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, da animali nati, allevati e macellati localmente o entro i confini regionali.

Dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs 286/1994, e regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.

## **IMBALLAGGIO**

I tagli anatomici dovranno essere confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego e il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente.

## **CARNI AVICOLE**

### **PRODOTTO**

Cosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, fesa di tacchino.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati localmente o entro i confini regionali e solo per compensazione nazionali.

### **ASPETTO**

Devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza, derivanti da una recente macellazione.

La pelle deve essere completamente spiumata, ed esente da grumi di sangue, fratture e tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire le indicazioni standard di stoccaggio, non superiori a due giorni.

### **CARATTERISTICHE**

Le carni avicole devono essere macellate e lavorate in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni debbono pertanto corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che ne regolano la produzione, il commercio e il trasporto; conformemente pertanto a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997 e n.495 (pollame) e dei Regolamenti 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

### **IMBALLAGGIO**

I tagli anatomici dovranno essere confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### **TRASPORTO**

Dovrà avvenire conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

## **CARNI DI CONIGLIO**

### **PRODOTTO**

Posteriore di coniglio disossato refrigerato.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati localmente o entro i confini regionali e solo per compensazione nazionali.

### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare dovrà avere un colore rosa chiaro, lucente e consistenza soda.

### **CARATTERISTICHE**

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.

Le carni debbono pertanto corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che ne regolano la produzione, il commercio e il trasporto; conformemente pertanto a quanto riportato dal D.P.R. 30.12.1992 e n.495 (coniglio) e di regolamenti 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

I materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

## **PROSCIUTTO CRUDO**



Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igienico Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia

**PRODOTTO**

Prosciutto crudo di 1° qualità ottenuto da cosce di suini nazionali.

**ASPETTO**

Colore al taglio :

uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza al quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;

- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, odore tipico e aromatico.

**CONSERVANTI**

Assenti

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti (( D.Lgs 537/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salatura non deve essere inferiore ai 14 mesi.

**IMBALLAGGIO**

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro, i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**PROSCIUTTO COTTO**

**PRODOTTO**

Prosciutto cotto di 1° qualità, ottenuto da cosce di suini nazionali.

**ASPETTO**

Colore al taglio :

roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore. Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni compatte, con grasso bianco, sodo e ben refilato, basso contenuto di sale.

Non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

**IMBALLAGGIO**

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro.

I materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

**CONSERVANTI**

Non deve contenere polifosfati aggiunti

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti (( D.Lgs. 537/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni

**IMBALLAGGIO**

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto integro;

Gli involucri e i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.



Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Miha

#### **4) PRODOTTI SURGELATI**

##### **PESCE SURGELATO**

###### **PRODOTTI**

- 1) platessa
- 2) merluzzo
- 3) Sogliola
- 4) Nasello

###### **5) Bastoncini di pesce**

Di provenienza nazionale o comunitaria

###### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Tutti i prodotti ittici surgelati dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, cartilagini, residui di membrane o parti addominali, colori – odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti.

Dovranno avere comunque caratteristiche organolettiche o di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, in conformità al D.Lgs. n. 524/95, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/92 e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

La temperatura al cuore del prodotto non dovrà essere superiore a - 18°C.

La glassatura non dovrà essere superiore al 15/20%.

La fornitura dei sopracitati prodotti ittici deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da mercurio.

###### **BASTONCINI DI PESCE (MERLUZZO)**

###### **PRODOTTO**

Bastoncini di merluzzo impanati di categoria prima.

###### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Bastoncini di merluzzo impanati con pan grattato, con merluzzo in filetto non sbriciolato, con aggiunta di soli oli vegetali ( dei quali in etichetta dovrà essere specificata la composizione).

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati, e dovrà avere la seguente composizione:

- Pesce 65%;
- impanatura inferiore al 35 %.

Panati e surgelati, da g. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non pre-fritti, privi di additivi e coloranti.

IL prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

###### **VERDURA SURGELATA**

###### **PRODOTTO**

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestra di verdura, spinaci, biette.

###### **ASPETTO**

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei e larve.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

###### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m. ( circolare del Ministero della Sanità n.54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M 19.05.2000, sue modifiche e integrazioni, (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M.27.01.1997).

###### **ADDITTIVI**

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente normativa.

###### **IMBALLAGGIO:**

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

###### **TRASPORTO**

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igene Alimentare e Nutrizionale)

Dot.ssa Maria Grazia Milia

- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria.

#### **ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche e integrazioni:

- la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- L'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento presente al momento della somministrazione delle stesse, recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

### **5) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE**

#### **PRODOTTO**

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato.

#### **EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

#### **NITRATI**

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla normativa vigente.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente.

#### **Verdura fresca**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- Essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Essere priva di insetti infestanti;
- Essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Essere priva di germogli per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- Se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%;
- Nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra pezzo più grosso e quello più piccolo non superiore al 20%;
- L'aglio e cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

#### **ETICHETTATURA:**

Conforme al Decreto legge n. 306/2002.

#### **ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE**

- **ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO**

Carote, cipolle, aglio, scalogno, porri, patate.

- **ORTAGGI A FRUTTO**

Pomodori, melanzane, peperoni, zucchine.

- **ORTAGGI A FIORE**



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia

*Cavolfiori, carciofi.*

**- ORTAGGI A FUSTO**

*Finocchi.*

**- ORTAGGI A FOGLIA**

*Insalata in genere, indivia, lattuga, bieta, spinaci, verze ecc*

**LEGUMI SECCHI**

**PRODOTTO**

*Fagioli, lenticchie, ceci.*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti, di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle aggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.

Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Devono essere esenti da aflatossine.

**FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità, ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere uniforme ed omogenea per specie e varietà;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari ( O.M.18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni nel D.M. 27.01.1997);
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra pezzo più grosso e quello più piccolo non superiore al 20%.

**frutta fresca**

- Mele e pere
- Albicocche, susine, ciliegie, kaki, pesche
- Agrumi( limoni , arance, clementine, mandarini)
- Banane
- Kiwi
- Uva da tavola
- Fragole

**6) PRODOTTI VARI**

**POMODORI PELATI**

**PRODOTTO**

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche e integrazioni.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- devono essere di colore rosso, caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- devono presentarsi sani, interi, freschi maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, inoltre non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura;
- essere privi di larve, parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da parti necrotiche interessanti la polpa, ed essere esenti da marciumi interni.



**Dietista del S.I.A.N.**  
(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia

*[Handwritten signature]*

**IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente ( D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche e integrazioni.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**OLIO DI OLIVA****PRODOTTO**

Olio extravergine di oliva.

Di provenienza locale o regionale in bottiglie di vetro scuro.

**ASPETTO**

Limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve essere ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito trattamenti chimici, ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtrazione.

Il contenuto di acidità espresso in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.1987 n.509. Deve essere assente la rancidità, perossidi max 20.

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente ( D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche e integrazioni.

**TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, TONNO AL NATURALE****PRODOTTO**

Tonno sottolio (olio di oliva) al naturale di prima scelta.

**ASPETTO**

**Odore:** caratteristico e gradevole, devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

**Colore:** il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso - bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

**Consistenza:** i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, essere disposti in fasci concentrici, ben aderenti tra loro, non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

**CONSERVANTI**

Non devono essere presenti conservanti.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari - riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.lgs n. 531/92, sue modifiche e i regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'allegato I del Regolamento n. 2073/2005 CE e dal Reg. CE n.1881/2006 de 19 /12/2006 e s.m.

Deve avere almeno sei mesi di maturazione (Reg. CE 92/1536, sue modifiche e integrazioni).

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente di colore giallo ed avere una bassa acidità.

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

Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

**IMBALLAGGIO:**

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente, (D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni, ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs 531/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.

Dovranno essere respinte all' origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia

*[Handwritten signature]*

**ETICHETTATURA:**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**ERBE AROMATICHE****PRODOTTO**

- Origano
- Alloro
- Salvia
- Maggiorana
- Prezemolo
- Basilico ecc.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Devono essere di origine Italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, prive di insetti e corpi estranei.

**MIELE****PRODOTTO**

Miele di produzione regionale, prodotto nella stessa annata della consegna e con un periodo di conservabilità di almeno 6 (sei) mesi.

**UOVA FRESCHE DI GALLINA****PRODOTTO**

Uova fresche di gallina di produzione regionale.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Le uova devono essere fresche e di categoria di qualità " A ", di peso da 55 a 60 g. ), devono avere guscio integro, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto. Il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CE, devono essere prodotte in conformità alle normative vigenti, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg. rispetto alla data di consegna.

**UOVA PASTORIZZATE****PRODOTTO**

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni ( es: Tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C.

**CARATTERISTICHE**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CE, in conformità al D. Lgs. n° 65/1993, sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

**ADDITTIVI**

Non ammessi

**IMBALLAGGIO**

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche e integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

**TRASPORTO**

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

**SALE IODATO****PRODOTTO**

Sale iodato grosso e fino.

**CARATTERISTICHE**

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 01/08/1990 n.255

**ZAFFERANO****PRODOTTO**

Zafferano di produzione regionale.

**CARATTERISTICHE**

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30/04/1962 n. 283 e succ. mod. il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus Sativus L". Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta produttrice.

**ACQUA MINERALE**

Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milia

E' consigliata l'acqua potabile dell'acquedotto ( destinata al consumo umano) regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di direttive comunitarie in materia, sue modifiche e integrazioni

In alternativa si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie di pet o di vetro.

## **7) PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** **SPECIFICHE GENERALI**

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n.843/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

### **ETICHETTATURA**

Deve rispettare quanto previsto dal Regolamento n.843/2007.

## **8) SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI**

### **Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici**

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

### **Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine**

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata recentemente sottoposta al riesame della Commissione consultiva.

A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne al settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente. Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico. Considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili.

### **Differenza tra le diverse tipologie di alimenti disponibili per celiaci.**

Risultano idonei al celiaco gli alimenti:

- notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute
- inseriti nel prontuario AIC
- con marchio a spina barrata
- con dizione " non contiene fonti di glutine"

Il D.Lgs. n. 111/92, prevede l'autorizzazione a produrre alimenti destinati ad una alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito.

A completare la procedura prevista, i prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti e periodicamente aggiornato dal Ministero.

Tutti i prodotti dell'elenco possono essere erogati dal Servizio Sanitario e quindi sono tutti disponibili per i celiaci indipendentemente dall'inserimento nel prontuario degli alimenti AIC e indipendentemente dal marchio spiga sbarrata.

### **Prontuario AIC degli Alimenti**

Nasce per dare una indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.

La verifica degli alimenti inseriti in prontuario avviene attraverso un questionario sottoposto all'azienda per ogni prodotto e sottoscritto dall' azienda stessa sotto la sua responsabilità.

Inizialmente il prontuario doveva contenere proprio i prodotti che non erano erogati, utili al celiaco.

Col passare del tempo sono stati inseriti in parte anche prodotti che sono contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti e quindi erogati.

Il marchio di spiga barrata di proprietà dell' AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneità viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti.



**Dietista del S.I.A.N.**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milla

Ogni materia prima e semilavorati utilizzati sono documentati e dotati di analisi di laboratorio. Il prodotto così esaminato viene monitorato per tutta la durata dell' autorizzazione all'utilizzo del marchio, attraverso visite di controllo alla produzione e un piano di controllo con analisi di laboratorio periodiche. Il marchio viene concesso al prodotto evidenziandone il massimo grado di controllo possibile, proprio perché il marchio è universalmente riconosciuto come simbolo di assoluta sicurezza del consumatore celiaco.

**CONSERVAZIONE – TRASPORTO - ETICHETTATURA**

Conforme alla normativa vigente.



**Dietista del S.I.A.N**

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott. ssa Maria Grazia Milia