



COMUNE S.ALESSIO SICULO (Città Metropolitana di Messina)

Determinazione del Responsabile Area Amministrativa n. 293 del 23/09/2021

OGGETTO: Determina a contrarre per l'affidamento della mensa scolastica 2021 (Scuola d'infanzia- Scuola primaria)- CIG:Z6B332BF22.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Premesso:

Che è in atto l'emergenza sanitaria Covid- 19, dichiarata a livello mondiale e a causa del propagarsi e dell'incremento del virus, spesse volte, nel corso dell'ultimo anno scolastico, per garantire gli standard di sicurezza sanitaria all'interno dei plessi scolastici, è stata imposta la sospensione delle attività didattiche;

Che, tuttavia, l'Amministrazione Comunale ha garantito il servizio di refezione scolastica, considerato di pubblica utilità e nonostante l'emergenza Covid- 19, per evitare ulteriori disagi agli alunni, è venuta alla determinazione di erogare, anche, per l'anno 2021(a decorrere dal mese di settembre fino al mese di dicembre 2021) il servizio mensa così distinto: scuola dell'infanzia (da lunedì a venerdì); scuola primaria nel giorno del rientro pomeridiano(martedì), nel rispetto del distanziamento sociale richiesto dalla normativa vigente;

Che il numero degli alunni che hanno manifestato l'adesione alla fruizione della mensa (nota del dirigente dell'istituto Comprensivo prot.n.8797/2021 sono : n.25 scuola infanzia e n.56 scuola primaria);

Che con delibera di GM n.131 del 16/09/2021, immediatamente esecutiva, sono state fornite delle direttive al responsabile dell'area amministrativa per l'espletamento del servizio di mensa scolastica, a decorrere dal mese di settembre 2021 per gli alunni della scuola d'infanzia e primaria di S.Alessio Siculo con contestuale affidamento della risorsa economica di € 3.645,66(Iva compresa), demandando all'ufficio di ragioneria di reperire le risorse necessarie fino al mese di dicembre 2021;

Che con la suindicata delibera veniva riconfermata la tariffa di € 2,50(a titolo di quota di compartecipazione degli utenti) e contestualmente le agevolazioni e le riduzioni previste con delibera di GM n.5 del 14/01/2021;

Che il D.Lgs n.50/2016 detta delle disposizioni relativamente agli affidamenti di forniture e servizi della Pubblica Amministrazione;

Che le linee guida predisposte dall'ANAC in data 28/06/2016, chiariscono che, per gli affidamenti di importo inferiore alla soglia di cui al D.Lgs n.50/2016, si rimette alla discrezionalità della singola stazione appaltante la facoltà di identificare le soluzioni che soddisfano i propri bisogni ;

Che l'obiettivo perseguito, in questo clima di incertezze dovute all'emergenza epidemiologica COVID-19, è quello di non appesantire e rallentare l'attività amministrativa, in considerazione della natura dell'intervento e stante la necessità di darne esecuzione in tempi brevi;

Che il DL.n.76/2020(cd,- decreto semplificazioni recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale", ha derogato l'art.36 c.2 lett.a) del Codice dei Contratti Pubblici e consente alle stazioni appaltanti fino al 31/07/2021, l'affidamento diretto per servizi e forniture;

Che in sede di istruttoria del presente atto si è accertato che i servizi in argomento, per specificità e caratteristiche, non sono offerti dalle Convenzioni Consip(art.26 legge 488/99 e ss.mm.m.);

Che l'emergenza sanitaria, economica e sociale, accesa su scala mondiale dal Covid- 19 ha carattere di straordinarietà, imprevedibilità, inevitabilità, da legittimare, quindi,(come sancito, recentemente dalla Corte suprema di Cassazione), la sopravvenuta maggiore onerosità della prestazione (sanificazione dei locali,prima e dopo la distribuzione dei pasti, costo dei prodotti igienici, fornitura contenitori a perdere, presidi per il personale ecc.,

Preso atto dello stato emergenziale in corso, delle direttive del MIUR, nonché dei costanti numerosi aggiornamenti in merito, che considerano la mensa quale esperienza di valorizzazione e crescita costante

delle autonomie dei bambini, che potrà essere assicurata, anche, in questo periodo, prevedendo differenti turni tra le classi, e che considera la possibilità che il pasto venga consumato in aula;

Ritenuto di dover attivare la procedura di scelta del contraente ai sensi delle leggi vigenti ed in considerazione dell'emergenza sanitaria derivante dal propagarsi del Covid-19;

Che con delibera di G.M. n.129 del 16/09/2021 è stato approvato lo schema di convenzione per la fornitura del servizio Donacod per la gestione dei pagamenti per il servizio di mensa scolastica, attraverso un'apposita piattaforma;

Che, tramite pec, in data 13/09/2021, è stata richiesta alla ditta "Catering srl" con sede legale in viale Catania, 60 Bronte, che ha svolto il servizio di mensa scolastica dal mese di aprile 2021 fino alla fine dell'anno scolastico, la disponibilità a svolgere il servizio, in regime di proroga, dal mese di settembre al mese di dicembre 2021, agli stessi patti e condizioni;

Che la Ditta suindicata, stesso mezzo e nella medesima data ha confermato la propria disponibilità all'espletamento del servizio di mensa scolastica agli stessi patti e condizioni precedenti;

Che la Ditta, risulta iscritta al MEPA e gestisce centri di produzione pasti, anche nei comuni vicini;

Che l'art.192 del D.Lgs n.267/2000 prescrive l'adozione di apposita determinazione a contrarre, indicante il fine da perseguire con il contratto che si intende concludere, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

Che a norma dell'art.32, c.7, del D.Lgs n.50/2016, l'aggiudicazione diventa efficace, dopo la verifica del possesso dei requisiti soggettivi richiesti per contrarre con la P.A.;

Che l'Ufficio Amministrativo ha acquisito la documentazione inerente i controlli sull'operatore economico aggiudicatario, nonché l'acquisizione delle dichiarazioni di rito in ordine al rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari e sulle norme in materia di anticorruzione;

Rilevata l'urgenza e la necessità di garantire, quindi, l'inizio del servizio di mensa scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Sant'Alessio Siculo, la mancanza della quale determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico considerato anche l'inizio dell'anno scolastico (16/09/2021);

Visto il Codice Identificativo di gara (CIG) attribuito dall'ex Autorità di Vigilanza inerente la procedura di che trattasi n: Z6B332BF22;

Visto il DURC, che risulta regolare, richiesto on-line, con scadenza il 29/10/2021;

Vista la delibera di GM n.1 del 14/01/2021 di approvazione piano degli obiettivi della performance anno 2021;

Vista la delibera di GM n.23 del 14/3/2019 con la quale è stato approvato il funzionigramma e l'organigramma delle aree;

Vista la delibera di CC. n.13 del 19/02/2021 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2021-2023;

Visto il DPR n.616 del 24/07/1977 in materia di funzioni amministrative trasferite ai Comuni per assistenza scolastica, refezione ecc;

Vista la delibera di GM n.5/2021;

Vista la delibera di GM n.131/2021;

Vista la L.R. n.23/98;

Visto il D.lgs.n.267/2000 e specificamente l'art.192;

Viste le ordinanze ministeriali e regionali in materia di Covid-19, con le prescrizioni da osservare;

Vista la determina sindacale n.7 del 05/07/2021 di individuazione del responsabile dell'Area Amministrativa;

Vista la L.R. n.23/1998;

Vista la L.R. n.30/2000;

Visto il D.LGS n.50/2016 e le disposizioni ministeriali e regionali in deroga al D.Lgs di che trattasi, a seguito dell'emergenza COVID-19;

Viste le direttive del Miur;

Visto il DL.n.76 del 16/07/2020 art.1, comma 1 e la Legge di conversione n.120/2020;

Visti altresì:

- l'art.3 della Legge n.136/2010 e smi;
- l'art.17-ter del DPR n.633/1972 e smi;
- il D.Lgs n.81/2008 e la Determinazione AVCP n.3 del 05/03/2008 in materia di rischi interferenziali;

DETERMINA

- 1) **Di stabilire** che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente dispositivo;
- 2) **Di dare atto** che, ai sensi dell'art.192 del D.Lgs n.267/2000, la determinazione a contrarre, viene adottata in base a quanto segue:
 - il fine è quello di garantire il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria di S.Alessio Siculo a decorrere dal 27/09/2021 e fino al 22/12/2021;
 - l'oggetto è costituito dall'affidamento del servizio, attenendosi alle prescrizioni in materia di COVID-19e alla normativa MIUR;
 - la modalità di scelta del contraente è la procedura di affidamento diretto ex art.36, comma 2, lett.a) del D.Lgs n.50/2016 e art.1, comma 1, del DL n.76/2020;
 - le clausole contrattuali sono quelle precisate nel capitolato d'oneri;
 - l'importo per singolo buono- pasto è pari ad € 5,29 + Iva;
- 3) **Di affidare**, per quanto esposto, alla Ditta "Catering srl", viale Catania, 60 Bronte (CT) P.IVA: 04760390874, in regime di proroga e agli stessi patti e condizioni precedenti, l'espletamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola d'infanzia e primaria di S.Alessio Siculo a decorrere dal 27/09/2021e fino al 22/12/2021, fatte salve eventuali disposizioni dovute all'interruzione delle attività didattiche, nel quadro delle misure di contenimento della pandemia in corso;
- 4) **Di dare atto** che, al fine di adempiere alle obbligazioni scaturenti dalle disposizioni legislative richiamate in premessa, il codice (CIG) attribuito dall'ANAC è il seguente: Z6B332BF22;
- 5) **Di approvare** quale parte integrante del presente atto: il capitolato d'oneri (sottoscritto da parte della ditta per accettazione), la tabella dietetica vistata dall'USL n.5, le tabelle merceologiche;
- 6) **Di imputare** la spesa complessiva di € 3.645,66 (Iva inclusa 4%), come da attestazione del responsabile del servizio finanziario;
- 7) **Di dare atto** che il perfezionamento dell'affidamento avviene mediante corrispondenza regolante i rapporti da intercorrere tra le parti;
- 8) **Di dare atto** che la Ditta, prima dell'avvio del servizio dovrà presentare apposita polizza RCT/RCO, indicare il centro di produzione pasti, di cui intende avvalersi con allegata la planimetria, il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) e i documenti richiesti dall'Ufficio amministrativo;
- 9) **Di dare atto** che nel contesto di arginare il rischio di contagio e per assicurare la regolare fruizione del servizio, la Ditta dovrà assicurare le condizioni di sicurezza, tenendo conto della situazione logistica del plesso scolastico e secondo le linee guida anti- Covid;
- 10) **Di gestire** tramite il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) i rischi da interferenza;
- 11) **Di dare atto** che si provvederà alla liquidazione della spesa, con successivo dispositivo, a seguito della trasmissione della fattura elettronica;
- 12) **Di dare atto** che il contraente si impegna al rispetto degli obblighi previsti dal codice di comportamento di cui al DPR.n.62/2013, nonché a quelli relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010;
- 13) **Di dare atto, altresì**, che non sussistono cause di conflitto di interesse, anche potenziale di cui all'art.6 – bis della L. n.241/1990 e smi, come introdotto dall'art.1, comma 41, della Legge n.190/2012;
- 14) **Di assolvere** gli obblighi di pubblicazione on -line ai sensi del D.Lgs n.33 del 14/03/2013(amministrazione trasparente) e della Legge n.190/2012(anticorruzione).

Il Responsabile dell'Area Amministrativa



PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INTERESSATO;

VISTO l'art. 53 della legge 142/90, recepito con l'art.1 lett."i" della L.R. n.48/91;

VISTO l'art.12 della L.R. 23/12/2000 n. 30;

Ai sensi e per effetti delle disposizioni legislative sopra menzionate;

Per quanto concerne la sola regolarità tecnica sulla proposta di determinazione

ESPRIME PARERE Favorevole

Li 23-04-2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

VISTO l'art. 53 della legge 142/90, recepito con l'art.1 lett."i" della L.R. n.48/91;

VISTO l'art.12 della L.R. 23/12/2000 n. 30;

Ai sensi e per effetti delle disposizioni legislative sopra menzionate;

Per quanto concerne la sola regolarità tecnica sulla proposta di determinazione

ESPRIME PARERE _____

ATTESTA

La copertura finanziaria della spesa complessiva di € 3.645,66

Sui seguenti codici e numeri:

Codice 04-04-1-03-02-15-000

Codice _____

Competenza _____

Competenza _____

Residui _____

Residui _____

Intervento imp. 23

Intervento _____

Li _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO



COMUNE DI SANT' ALESSIO SICULO

(Città metropolitana di Messina)

CAPTOLATO D'ONERI

Oggetto: Servizio di mensa scolastica di S. Alessio Siculo (scuola d'infanzia – scuola primaria)

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica da eseguire per gli alunni della scuola d'infanzia e primaria di S. Alessio Siculo

L'impresa affidataria dovrà osservare ed attenersi, scrupolosamente, alle prescrizioni dovute all'emergenza Covid-19.

Le prescrizioni sono vincolanti per l'aggiudicatario e costituiscono condizione essenziale del presente capitolato.

Art. 1

Descrizione e durata del servizio

A seguito dell'adozione della delibera di G.M. n.131 del 16/09/2021, immediatamente esecutiva, avente ad oggetto "Direttive per l'espletamento del servizio di mensa scolastica 2021-Assegnazione risorsa economica", l'Amministrazione dà in appalto l'espletamento del servizio di mensa scolastica per un TOTALE COMPLESSIVO presuntivo di n. 81 utenti ripartiti tra la scuola infanzia (servizio da svolgersi dal lunedì al venerdì) e la scuola primaria (servizio da svolgersi nel giorno di : martedì); + personale ATA ± docenti delle scuole suindicate (come da nota del dirigente scolastico prot.n.8797/2021;

Durata del servizio: a decorrere dal 27 settembre e fino al 22 dicembre 2021

Art. 2

Svolgimento del servizio

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio di ristorazione scolastica nel modo seguente:

La preparazione dei pasti avverrà nel centro di produzione sito in via Vittorio Emanuele n.22 S. Teresa Riva;

La consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali ubicati nella scuola comunale sita in via M. Altadonna a S. Alessio Siculo, servendosi degli arredi di proprietà comunale (refettorio, banchi, sedie e quanto altro necessita), con l'assicurazione di un uso adeguato.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a tenere indenne da responsabilità a qualunque titolo l'Amministrazione Comunale da ogni danno e/o pericolo che possa derivarne dall'esecuzione del servizio a cose o persone e/o terzi.

Art.3

Disposizioni normative

La Ditta aggiudicataria dovrà conformarsi alle disposizioni normative contenute nei decreti legislativi nn. 155 e 156 del 26.05.1997 e successive modifiche ed integrazioni concernenti,

rispettivamente l'igiene dei prodotti alimentari e le misure supplementari in merito al controllo. La ditta affidataria della fornitura del servizio dovrà, essere munita delle autorizzazioni sanitarie. .
Dovrà osservare, inoltre, le disposizioni e le prescrizioni di cui alle ordinanze ministeriali e regionali in materia da Covid- 19 per fronteggiare l'emergenza epidemiologica

Art. 4 Obblighi

La Ditta aggiudicataria accetta di assumere a suo completo ed esclusivo carico i seguenti obblighi d'oneri, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione:

- o Garantire la qualità della fornitura, secondo le disposizioni normative di cui all'art. 3 del D.Lgs n. 155 del 26.05.1997, così come modificato dalla legge n.526 del 21/12/1999, salvo incorrere nelle sanzioni amministrative di cui all'art.8 del D.P.R.citato; nonché adeguarsi a quanto previsto dai capitoli I,II,IV, del citato decreto;
- o Assicurare la buona riuscita del servizio con preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti.
- Per ogni onere derivante dal servizio mensa (preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, pulizia locali, materiale occorrente, norme igienico- sanitarie) si fa espresso riferimento al Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.
- La Ditta inoltre si avvarrà della piattaforma Donacod per quanto riguarda i buoni pasto e verrà di conseguenza retribuita in base alle effettive presenze dei bambini a presentazione di regolare fattura elettronica che verrà all'uopo liquidata entro il termine di 30gg, previa verifica dei pasti effettivamente erogati.

Art. 5 Pagamenti

L'importo per singolo buono pasto è pari ad € 5,29 oltre Iva e verrà ripartito mensilmente dietro presentazione di regolare fattura elettronica, con l'indicazione del numero dei pasti serviti e corredata dai buoni mensa.

Art. 6 Oneri inerenti il servizio

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 35 bambini/pasto e, comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 7

Vestiario e disciplina del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici effettuata dal Datore di lavoro.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e succ.mod. ed int.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 8

Osservanza disposizioni normative

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, DPR 305/56, D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive 89/392/cee e 91/368/Cee).

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

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

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

Il personale ispettivo dell'I.A. è tenuto ad indossare camice, copricapo, mascherina, guanti nel momento della sua presenza presso i centri refezionali.

Art. 9 Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Deve osservare, altresì, le prescrizioni e le misure di sicurezza derivanti dall'emergenza Covid-19 con l'utilizzo, obbligatorio, di mascherine e guanti.

Art. 10

Sicurezza luoghi di lavoro

Al fine di eliminare i potenziali rischi derivanti da interferenze, si farà espresso riferimento al documento di valutazione dei rischi che verrà inoltrato dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di S. Teresa Riva;

Art. 11

Rispetto caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C.. È ammesso l'uso di pesce surgelato.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalle Leggi vigenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la

temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

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

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C, per un massimo di 24h, e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni diimpanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 12

Menù e mezzi di trasporto

I menù sono diversificati per quantità, secondo i cicli scolastici.

- scuola Infanzia;
- scuola Primaria;

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc
- dessert: frutta di stagione (come da tabelle dietetiche).

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili,

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione. L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti

da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche nella quantità prevista, differenziata per scuole: infanzia, primaria.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Art. 13

Distribuzione pasti

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell'I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un tempo non superiore a 20 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso il refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno essere allegare alle fatture emesse mensilmente.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti agli alunni presenti e secondo le tabelle dietetiche, dovrà essere vistata giornalmente dai responsabili delle varie scuole.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune. Per ogni mezz'ora di ritardo attestata verrà applicata una penale di € 25,00.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 9 ed essere munito di mascherine e guanti.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti, a cura della Ditta aggiudicatrice agli alunni con piatti, posate e bicchieri a perdere, dalla stessa forniti, secondo le caratteristiche di igienicità previste dalle norme vigenti ed attenendosi, scrupolosamente, alle norme anti Covid-19;

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in:

- Apparecchiatura e sparecchiatura;
- Pulizia del refettorio, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

Art. 14

Controlli

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.U.S.L.;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato. In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli - anche su richiesta del Dirigente Scolastico in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione dei menù riferiti alle tabelle dietetiche.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 15

Obblighi assicurativi e Responsabilità

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla stipula di un contratto di assicurazione con una primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno € 1.500.000,00 per danni a persone e/o cose.

La polizza RCT/RCO dovrà essere consegnata all'A.C., prima dell'avvio del servizio.

Art. 16

Proroga del Servizio

Il servizio può essere prorogato sulla base di un provvedimento motivato dell'Amministrazione, con il reperimento delle risorse economiche. La proroga costituisce estensione temporale limitata al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

Ove, alla data di scadenza dell'affidamento del servizio non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

Art.17

Risoluzione del rapporto e Vigilanza

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità di garantire il regolare e corretto svolgimento, l'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal rapporto intrapreso. Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per ritorsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni assunti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire sull'espletamento del servizio ogni forma di controllo e vigilanza prevista dalla legge, qualora infatti il servizio non dovesse risultare gestito in modo efficace e confacente alle esigenze potrà recedere dal rapporto intrapreso, dando un giustificato preavviso di giorni 15 e la ditta aggiudicataria non avrà nulla a che pretendere circa la mancata prosecuzione del rapporto che si considererà ipso iure risolto. Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Art.18

Controversie

Nel caso in cui vi sia una controversia che possa sorgere, il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del distretto territoriale ove ha sede il Comune di S.Alessio Siculo,

Art.19

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La Ditta appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs.n.196 del 30/06/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Per accettazione: La Ditta

Firmato digitalmente da: CASCINO GIONATAN
Data: 27/10/2021 15:36:26



TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	Grammi	Materna	Elementare
MINISTRONE CON PASTA			
Pasta	gr.	60	
Verdure varie	gr.	70	
Olio e.v.	gr.	5	
Grana Padano	gr.	10	
TACCHINO IMPANATO			
Tacchino	gr.	70	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PATATINE AL FORNO			
Patatine	gr.	100	
Olio e.v.	gr.	5	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

MARTEDI'	Grammi	Materna	Elementare
RISO AL POMODORO			
Riso	gr.	50	70
Pomodoro	gr.	20	20
Grana Padano	gr.	10	10
Olio	gr.	5	5
FRITTATA DI PATATE E PROSCIUTTO			
Uova	nr.	1	1
Patate	gr.	60	80
Prosciutto cotto	gr.	10	20
Grana Padano	gr.	5	5
Olio e.v.	gr.	5	5
FRUTTA	gr.	100	120
PANE	gr.	50	80



U.S.L. n° 5 - Messina
 Dipartimento di
IGIENE
 Direzione Medica
 Dr. ORTOLEVA ANTONINO

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortaleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRIMA SETTIMANA

MERCOLEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL FORNO			
Pasta	gr.	60	
Pomodoro	gr.	60	
Carote, cipolle e sedano		q.b.	
Prosciutto cotto	gr.	10	
Provoletta	gr.	10	
Macinato	gr.	25	
Olio e.v.	gr.	5	
Grana Padano	gr.	5	
PESCE AL FORNO			
CAROTE	gr.	70	
	gr.	60	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

GIOVEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL PESTO			
Pasta	gr.	60	
Pesto	gr.	40	
Grana Padano	gr.	10	
Olio	gr.	5	
COTOLETTA AL FORNO			
Cotoletta di carne	gr.	70	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PATATINE AL FORNO			
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

ENERGI	Grammi	Materna	Elementare
VENERDI'			
PASTA CON PATATE			
Pasta	gr.	60	
Olio e.v.	gr.	5	
Carote, cipolle e sedano	gr.	q.b.	
Patate	gr.	35	
Brodo vegetale	gr.	q.b.	
Grana Padano	gr.	5	
MOZZARELLA	gr.	50	
FAGIOLINI	gr.	70	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

U.S.L. n° 5 - Messina
 Dipartimento di
 IGIENE
 Dirigente Medico
 DR. ORTOLANO ANTONINO

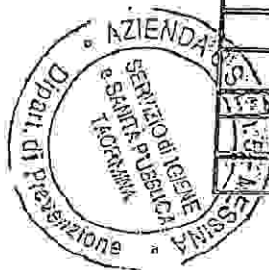


TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	Grammi	Materna	Elementare
TORTELLINI CON PROSCIUTTO			
Tortellini	gr.	70	
Prosciutto cotto	gr.	15	
PESCE AL FORNO			
	gr.	70	
POMODORI IN INSALATA			
Pomodori	gr.	90	
Olio e.v.	gr.	5	
Sale		q.b.	
FRUTTA			
	gr.	100	
PANE			
	gr.	50	

MARTEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL RAGU'			
Pasta	gr.	60	80
Pomodoro	gr.	50	50
Macinato	gr.	20	20
Olio e.v.	gr.	5	5
Grana Padano	gr.	5	5
PROSCIUTTO E PROVOLA			
Prosciutto cotto	gr.	25	40
Provola	gr.	25	40
CROSTATINA DI FRUTTA			
PANE			
	gr.	50	80

MERCOLEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL PESTO			
Pasta	gr.	60	
Pesto	gr.	40	
Grana Padano	gr.	10	
Olio	gr.	5	
COTOLETTA AL FORNO			
Cotoletta di carne	gr.	70	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PISELLI			
Piselli	gr.	60	
Olio e.v.	gr.	5	
FRUTTA			
	gr.	100	
PANE			
	gr.	50	



Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page.

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

SECONDA SETTIMANA

GIOVEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA E LEGUMI			
Pasta	gr.	40	
Olio e.v.	gr.	5	
Legumi	gr.	30	
Grana Padano	gr.	5	
PETTO DI POLLO PANATO			
Petto di pollo	gr.	80	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PURE' DI PATATE	gr.	60	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	
VENEDI'	Grammi	Materna	Elementare
RISO AL POMODORO			
Riso	gr.	50	
Pomodoro	gr.	20	
Grana Padano	gr.	10	
Olio	gr.	5	
PESCE AL FORNO	gr.	70	
FAGIOLINI	gr.	70	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	



U.S.T. n. 5 - MESSINA
 U.O. di Medicina Scolastica
 Dr. ORTOLEVA ANTONINO

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	Grammi	Materna	Elementare
MINISTRONE CON PASTA			
Pasta	gr.	60	
Verdure varie	gr.	70	
Olio e.v.	gr.	5	
Grana Padano	gr.	10	
PROSCIUTTO E PROVOLA			
Prosciutto cotto	gr.	25	
Provola	gr.	25	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

MARTEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA CON PATATE			
Pasta	gr.	60	80
Olio e.v.	gr.	5	5
Carote, cipolle e sedano		q.b.	q.b.
Patate	gr.	35	35
Brodo vegetale		q.b.	q.b.
Grana Padano	gr.	5	5
COTOLETTA AL FORNO			
Cotoletta di carne	gr.	70	90
Mollica		q.b.	q.b.
Olio e.v.	gr.	5	5
PISELLI	gr.	60	80
FRUTTA	gr.	100	120
PANE	gr.	50	80

MERCOLEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA E LEGUMI			
Pasta	gr.	40	
Olio e.v.	gr.	5	
Legumi	gr.	30	
Grana Padano	gr.	5	5
FRITTATA DI PATATE E PROSCIUTTO			
Uova	nr.	1	
Patate	gr.	60	
Prosciutto cotto	gr.	10	
Grana Padano	gr.	5	
Olio e.v.	gr.	5	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

ASL n°5 - Messina
 D. ORTOLEVA ANTONINO
 Dirigente Medico



TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

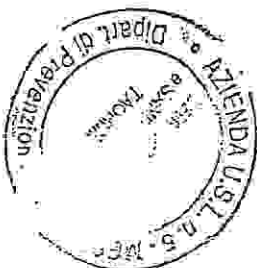
COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

TERZA SETTIMANA

GIOVEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL FORNO			
Pasta	gr.	60	
Pomodoro	gr.	60	
Carote, cipolle e sedano		q.b.	
Prosciutto cotto	gr.	10	
Provoletta	gr.	10	
Macinato	gr.	25	
Olio e.v.	gr.	5	
Grana Padano	gr.	5	
PESCE AL FORNO	gr.	70	
CAROTE	gr.	60	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

VENERDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL POMODORO			
Pasta	gr.	60	
Pomodoro	gr.	40	
Grana Padano	gr.	5	
Olio e.v.	gr.	5	
COTOLETTA AL FORNO			
Cotoletta di carne	gr.	70	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PURE' DI PATATE	gr.	60	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	



U.S.L. n° 5 - Messina
 Dipartimento di
 IGIENE
 Dirigente medico
 Dr. ORTOLEVA ANTONINO

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

E.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANT'ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AI FORMAGGINI			
Pasta	gr.	60	
Formaggini	gr.	40	
Olio e.v.	gr.	5	
PETTO DI POLLO PANATO			
Petto di pollo	gr.	80	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PISELLI			
Piselli	gr.	60	
Olio e.v.	gr.	5	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	
MARTEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA E LEGUMI			
Pasta	gr.	40	50
Olio e.v.	gr.	5	5
Legumi	gr.	30	50
Grana Padano	gr.	5	5
MOZZARELLA	gr.	50	100
FAGIOLINI	gr.	70	100
FRUTTA	gr.	100	120
PANE	gr.	50	80
MERCOLEDI'	Grammi	Materna	Elementare
PASTA AL RAGU'			
Pasta	gr.	60	
Pomodoro	gr.	50	
Macinato	gr.	20	
Olio e.v.	gr.	5	
Grana Padano	gr.	5	
PROSCIUTTO E PROVOLA			
Prosciutto cotto	gr.	25	
Provola	gr.	25	
FRUTTA	gr.	100	
PANE	gr.	50	

Dr. CRISTINA ANTONINO

Dipartimento di Prevenzione
ASL n. 5 - MESSINA
TAORMINA

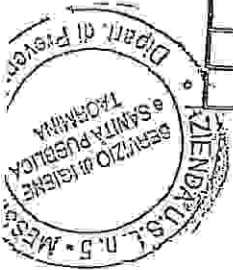


TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA - ELEMENTARE

Rilasciata dalla ASL n°5 di Messina - U.O. di Medicina scolastica di Taormina

F.to Dirigente medico Dott. Antonino Ortoleva

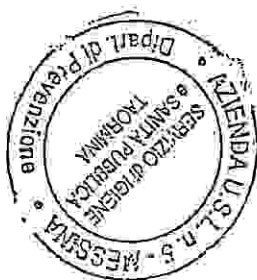
Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

COMUNE DI SANTALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2020/21

QUARTA SETTIMANA

	Grammi	Materna	Elementare
GIOVEDI'			
PASTA AL POMODORO			
Pasta	gr.	60	
Pomodoro	gr.	40	
Grana Padano	gr.	5	
Olio e.v.	gr.	5	
PESCE AL FORNO			
	gr.	70	
PURE' DI PATATE			
	gr.	60	
FRUTTA			
	gr.	100	
PANE			
	gr.	50	
VENERDI'			
PASTA E LEGUMI			
Pasta	gr.	40	
Olio e.v.	gr.	5	
Legumi	gr.	30	
Grana Padano	gr.	5	
PETTO DI POLLO PANATO			
Petto di pollo	gr.	80	
Mollica		q.b.	
Olio e.v.	gr.	5	
PATATINE AL FORNO			
Patatine	gr.	100	
Olio e.v.	gr.	5	
CROSTATINA DI FRUTTA			
PANE			
	gr.	50	



U.S.L. n° 5 - Messina

Dipartimento di

IGIENE

Dirigente Medico

Dr. ORTOLEVA ANTONINO

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA
PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO
CARATTERISTICHE - QUALITA'**

PANE

Così come definito nella Legge n 580 del 4/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n 502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 ".... È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)".

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina "0" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge.

Dovrà essere di pezzatura non superiore ai 60 gr.

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

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed al Reg. CE 852/2004, in particolare il pane, confezionato singolarmente, dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.01.1992 (rif. Art. 17) e s.m.i.

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

PASTA

La pasta fornita deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia:

La pasta alimentare fornita deve essere esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico (larve, muffe, parassiti o altro).

La pasta deve essere contenuta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n 580.

La pasta alimentare fornita deve, inoltre, rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe
- c) aspetto uniforme
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa,
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
- f) formato richiesto secondo le esigenze

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITÀ", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n 11 del 11.2.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 18-24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n 286 del 18.4.1994 e s.m.i.

Il certificato allegato ad ogni partita, in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza
- c) tipo di alimentazione impiegata
- d) data di macellazione
- e) data di confezionamento
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione)
- g) il n di riferimento del capo macellato
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92 ed al Regolamento CEE n 1760/2000 e n 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento
- c) il n di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione)
- d) il n di riferimento del capo macellato
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio
- f) N di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

posti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo "La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n. 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria. Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti,) negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione:

" la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo "La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate.

Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanzi descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La carne dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello

Per le bracioline (involtini): girello, noce, fesa

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n. 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n. 495 del 10.12.1997 poiché regolamenta le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9

b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4)

c) siano munite di bollo sanitario

d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa "le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;

e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice: "le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra 1 e +4° C sia costantemente assicurata, D.P.R. n. 327 del 26.3.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito nelle direttive del Consiglio CEE n. 469 del 16.9.1986, recepita nel D.Lgs. n. 118 del 27.1.1992.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;

- essere preferibilmente già dissodate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg. CE 1760/2000);

- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni - Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg.144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n° 531 del 30.12.1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata.
- b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

LATTE

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di " Microfiltrazione ".

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82% con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n 1526, modificata dalla legge 13.5.1983, n 202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non monomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza. Non è consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità

b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione

c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio

d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

a) tipo del formaggio

b) nome del produttore, luogo di produzione

c) composizione

d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti

e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie)

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992; per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti:

a) stracchino

b) mozzarella

c) provoletta

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiolo, Linea, Annabella, ecc) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità " Parmigiano Reggiano ", formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 aprile e l'11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze antifermmentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano Reggiano D.P.R. 1269 del 30.10.1955. Il Parmigiano Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate

b) dimensioni : diametro da 35 a 45 cm

c) peso minimo di una forma 24 kg.

d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino

e) aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;

f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia

g) occhiatura minuta appena visibile

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327 /80, D.P.R. 777 /82,

D.P.R.

322 /82.

UOVA

Devono essere utilizzate preferibilmente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uova anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.Lgs. n 65 del 4.2.1993 e

successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o al altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e s.m.i.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria 1° come stabilito dalle normative CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie
- b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore
- c) il peso netto; il peso lordo

Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco"
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicius" e "Golden delicius"
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana ") e di provenienza nazionale o UE
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia"
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe fresche, di buona qualità e di regolare maturazione

La fornitura della frutta, ove non specificata nelle allegate tabelle dietetiche, deve essere la più varia possibile.

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti.

Mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, fragole, nespole, anguria, melone.

I contenitori dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE - ORTAGGI - TUBERI -

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- piselli devono essere di qualità finissima
- i finocchi devono essere senza fiamma
- i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, non debbono essere trattati con raggi gamma
- non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea

Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grunolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del crespo.

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico - sanitario
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli, presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito
5. avere indicata la data di scadenza
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura,

aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara)

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore

cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n 777 del 23.8.1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e s.m.i. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.6.1971, che in particolare specifica che le confezioni

devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

VARIE:

PANE GRATUGGIATO

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n 109 del 27.1.1992 ed essere conforme alla Legge 4.7.1967, n 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza. Devono essere forniti periodicamente, da parte della ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti". Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n 1407, artt. 1 - 2 - 3 sostituiti dal regolamento CEE n 1915/87 e dal regolamento CEE n 2568/91 della Commissione dell'11.7.1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdine o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31.10.87 n 509 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al regolamento CEE/UE n 1019 del 13.6.2002 - relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine di oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla Legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al DPR 12.2.1965 n 162 e successive norme di attuazione DPR-14.3.1968 n 773, gli artt. 6,7,8,9 di detta legge sono stati sostituiti dall'art. 3 della legge 527/1982.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992.

ACQUA

Secondo il DM 135 / 2001, modifica del Decreto Ministeriale n 542 del 12.11.1992 e s.m.i. concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra 0,3 e 0,5 g. per litro.

Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) "acqua minerale naturale"
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione
- f) lotto di produzione
- g) contenuto in volume del recipiente
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento. Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali". Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

Tale acqua deve essere fornita in confezioni Pet da 500cc.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore. Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione delle pietanze dovrà essere conforme al DM 31.1.1997, n 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n 562/95.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al D.Lgs.-109/92 e s.m.i.

1. l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili
2. l'etichettatura deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per i prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita
3. l'etichetta deve riportare :
 - a) denominazione di vendita
 - b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente)
 - c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione)
 - d) modalità di conservazione ed utilizzazione
 - e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza
 - f) nome o ragione sociale o marchio depositato
 - g) sede fabbricante o confezionatore - sede stabilimento

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione : " Da consumarsi preferibilmente entro", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

L'etichettatura dei prodotti derivanti da agricoltura biologica deve riportare oltre gli elementi necessari di cui sopra;

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT XXX;
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione, sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati
- la dicitura " organismo di controllo autorizzato con D.M. Miraaf n..... del in applicazione del reg. CEE n 2092 /91";