



**COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO
AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO'
SICCOMARIO**

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

ALLEGATO 1 AL DISCIPLINARE DI GARA

INDICE

TITOLO I.....	7
INDICAZIONI GENERALI.....	7
Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento.....	7
Art. 2 – Glossario e acronimi.....	7
Art. 3 – Oggetto dell'appalto	12
Art. 4 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	12
Art. 5 – Obiettivi generali.....	13
Art. 6 – Lingua ufficiale	13
Art. 7 – Categorie di utenti.....	13
Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie.....	14
Art. 10 – Inizio di erogazione del servizio	15
Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio	16
Art. 12 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore.....	16
Art. 13 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	18
Art. 14 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte	18
Art. 15 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM	19
Art. 16 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale	19
TITOLO II.....	20
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO	20
Art. 17 - Attività costituenti il servizio	20
Art. 18 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	21
Art. 19 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso	22
Art. 20 – Modalità di prenotazione dei pasti	22
Art. 21 – Specifiche tecniche.....	23
TITOLO III.....	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Art. 22 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	24
Art. 23 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	24
Art. 24 – Mancata fornitura di derrate prescrivite	25
Art. 25 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	26
Art. 26– Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti	26

Art. 27 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)	27
TITOLO IV.....	27
MENU	27
Art. 28 – Specifiche tecniche relative ai menu	27
Art. 29 – Struttura dei menu per le diverse utenze	27
Art. 30 – Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze	27
Art. 31 – Variazione del menu	28
Art. 32 – Menu in occasione di festività e ricorrenze	28
Art. 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	29
TITOLO V.....	29
PREPARAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI MENÙ ALTERNATIVI	29
Art. 34– Diete sanitarie	29
Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso	30
Art. 36 – Diete leggere	31
Art. 37 – Quantità degli ingredienti	31
TITOLO VI.....	31
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	31
Art. 38– Automezzo per il trasporto dei pasti	31
Art. 39 – Modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti presso il refettorio	32
Art. 40 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto	32
TITOLO VII.....	32
NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	32
Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti	33
Art. 42 – Norme per la somministrazione dei pasti	33
Art. 43 – Tabelle delle quantità in volume e in numero in conformità ai CAM	33
Art. 44 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	34
Art. 45 – Preparazioni gastronomiche refrigerate	34
Art. 46 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	34
TITOLO VIII.....	34
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	34
Art. 47 – Norme per una corretta igiene della produzione	35
Art. 48- Manipolazione e cottura.....	35
Art. 49 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo	35

Art. 50 – Igiene personale	35
Art. 51 - Indumenti di lavoro e DPI	35
Art. 52 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	36
Art. 53 - Divieto di riciclo.....	36
TITOLO IX.....	36
PULIZIA E IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI.....	36
Art. 54 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	36
Art. 55 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti conformi ai CAM	37
Art. 56 – Rifiuti e materiali di risulta	37
Art. 57 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	38
Art. 58 – Pulizia delle aree esterne alle cucine	38
Art. 59 – Documentazione da fornire all’Amministrazione	38
TITOLO X.....	39
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	39
Art. 60 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	39
Art. 61– Inventario di riconsegna.....	39
Art. 62 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	40
TITOLO XI.....	41
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	41
Art. 63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	41
Art. 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	41
Art. 65 – Impiego di energia.....	42
Art. 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	42
TITOLO XII.....	42
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	42
Art. 67 – Capitolato speciale e specifiche tecniche	42
Art. 68 – Documento di valutazione dei rischi.....	42
TITOLO XIII.....	42
CONTROLLI DI CONFORMITA’	42
Art. 69 – Controlli da parte dell’Amministrazione	43
Art. 70 – Organismi preposti al controllo di conformità.....	43
Art. 71 – Blocco delle derrate	43
Art. 72 – Contestazioni all’OEA	43

Art. 73 – Compiti dei componenti di rappresentanza degli utenti	44
Art. 74 – Customer Satisfaction	44
TITOLO XIV	45
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	45
Art. 75 – Disposizioni generali relative al personale.....	45
Art. 76 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all’articolo 102 del codice ...	45
Art. 77 – Organico e reintegro del personale mancante	48
Art. 78 – Direttore tecnico del servizio	49
Art. 79 – Personale addetto alla preparazione dei pasti	49
Art. 80 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti	50
Art. 81 – Norme comportamentali del personale.....	50
Art. 82 – Corsi di formazione del personale	50
TITOLO XV.....	50
SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO E DELLE RETTE	50
Art. 83 - Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette	51
Art. 84 – Funzioni del sistema attuale	51
Art. 85 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti.....	53
Art. 86 - Adempimenti dell’Amministrazione comunale	53
Art. 87 – Adempimenti in carico all’OEA.....	53
TITOLO XVI	54
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA’ FINANZIARIA.....	54
Art. 88 – Prezzo del pasto	55
Art. 89 – Modalità di pagamento e fatturazione	55
Art. 90 – Tracciabilità finanziaria	57
Art. 91 – Revisione dei prezzi.....	58
TITOLO XVII	59
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	59
Art. 92 – Oneri a carico dell’Amministrazione	59
Art. 93 – Oneri a carico dell’OEA.....	60
Art. 94 – Garanzia definitiva	61
Art. 95 – Polizze assicurative.....	62
Art. 96 – Codice di comportamento e “pantouflage”	62
Art. 97 – Subappalto del servizio e cessione del contratto e di credito	63

TITOLO XVIII	64
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	64
Art. 98 – Penali	64
Art. 99 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi.....	67
Art. 100 - Applicazione delle penali	68
TITOLO XIX.....	70
ASPETTI CONTRATTUALI	70
Art. 101 - Durata del contratto	70
Art. 102 - Stipula del contratto	70
Art. 103 – Licenze e autorizzazioni.....	71
Art. 104 – Domicilio e recapito dell'OEA.....	71
Art. 105 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	71
Art. 106 – Clausole di risoluzione espresse e Risoluzione	72
Art. 107 – Informativa privacy ai sensi degli artt. 13 e 14 del G.D.P.R. (Regolamento UE 2016/679)	
.....	76
Art. 108 – Controversie.....	78
Art. 109 – Disposizioni finali.....	78

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D.Lgs 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 130 Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:

- alla Legge 8 novembre 2013, n. 128;
- alla Legge n. 141/2015;
- alla Legge n. 166/2016;
- al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- al D. Lgs. 116/2020;
- alle Linee Guida ANAC n. 2 Direttiva UE 2019/904;
- alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
- al D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
- Legge n.61 del 17 maggio 2022
- Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024
- Circolare del 25/09/2025 avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Art. 2 – Glossario e acronimi

1. Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione appaltante	La Centrale Unica di Committenza Consorzio.IT ai sensi degli artt. 62 e 63 del D.lgs. 36/2023, soggetto pubblico che affida contratti di appalto di lavori, servizi e forniture tenuta, nella scelta del contraente, al rispetto del Codice degli Appalti;
Amministrazione	L'Amministrazione comunale di Travacò Siccomario

	sottoscrittore del contratto del servizio di ristorazione scolastica
Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Gara	La gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato descrittivo prestazionale e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dall'OEA.
Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente documento, comprensivo di tutti i suoi allegati tecnici nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e alle soluzioni migliorative offerte e accettate in sede di aggiudicazione, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione ha stipulato con l'operatore economico aggiudicatario
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione.
RUP	Responsabile Unico del Progetto è responsabile delle fasi di programmazione, progettazione e affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice.
DEC	Direttore dell'Esecuzione del Contratto responsabile del coordinamento, della direzione e del controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.
Parti	S'intendono le Amministrazioni e l'OEA.
Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole del Comune di Travacò Siccomario, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine presenti nei singoli plessi scolastici e la somministrazione agli utenti.
Specifiche Tecniche ai sensi dell'allegato II.5 PARTE II – A	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il l'OEA deve soddisfare per lo

	svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio.
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale l'Amministrazione comunale di Travacò Siccomario nell'ambito del contratto concede in comodato d'uso gratuito all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprensive delle attrezzature e macchinari ivi presenti.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie

Cereali	Cereali tal quali appartenenti alla famiglia delle Graminacee e prodotti a base di cereali
GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs n.36/2023	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link CAM vigenti - Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del raggio di 70 km
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: <i>«una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori»</i>
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018,

	relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina ai locali di consumo dei pasti
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al servizio di ristorazione
Distribuzione e somministrazione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.);

Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 3 – Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione, destinato agli utenti della ristorazione scolastica del Comune di Travacò Siccomario.
2. Il servizio prevede la produzione dei pasti in parte presso la cucina concessa in comodato d'uso gratuito dall'Amministrazione all'OEA e in parte presso la cucina dell'OEA, la somministrazione agli utenti presso gli attigui refettori e il riassetto dei refettori e della cucina.

Art. 4 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

1. L'assunzione dell'appalto da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia. In particolare, l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel presente Capitolato e nei documenti di gara comprese le risposte agli eventuali quesiti posti dai concorrenti in sede di gara.
2. Tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere il contratto, in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.
3. L'assunzione del contratto implica l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.
4. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti l'oggetto dell'appalto.
5. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

6. I servizi devono essere erogati dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta e se accettate dalla commissione giudicatrice.
7. I beni eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara come soluzioni migliorative o nel corso di esecuzione del contratto, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso la cucina e/o presso i refettori, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

Art. 5 – Obiettivi generali

1. Il servizio di ristorazione ha come obiettivi quello di assicurare agli utenti un ottimale livello di qualità nutrizionale e di qualità sensoriale, di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security: apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente; favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Promuovere una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile. Ridurre lo spreco di cibo.

Art. 6 – Lingua ufficiale

1. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, le corrispondenze, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e qualunque altro documento sottoposto dall'OEA all'Amministrazione, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.
2. Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'OEA all'Amministrazione in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 7 – Categorie di utenti

1. Gli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione sono:
 - Alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia
 - Alunni frequentanti la scuola Primaria
 - Personale scolastico avente diritto.

Art. 8 – Ubicazione della cucina, dei refettori e organizzazione del servizio

Ubicazione della cucina e dei refettori	
Cucina e refettorio scuola d'Infanzia "Montessori"	Via Maria Montessori n. 2
Refettorio scuola primaria "Bruno Mezzadra"	Via Marconi n. 1

Organizzazione del servizio	
Scuola di Infanzia "Montessori"	I pasti vengono preparati e somministrati in loco
Scuola Primaria "Bruno Mezzadra"	I pasti vengono preparati presso la cucina dell'OEA, trasportati e somministrati presso il refettorio

I pasti per gli utenti della scuola dell'infanzia dovranno essere prodotti presso la cucina di proprietà dell'A.C. mentre per gli utenti della scuola primaria dovranno essere prodotti presso la cucina/centro cottura dell'OEA.

L'OEA alla data fissata per l'inizio del servizio **deve disporre di un Centro Cottura/cucina** presso il quale produrre i pasti giornalieri indicati nel presente capitolato riferiti alla scuola primaria, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del contratto (compresa l'opzione di proroga tecnica) e la cui distanza, dalla sede comunale sita in Via Marconi, 37 – Travacò Siccomario, possa essere percorsa in un tempo massimo **non superiore a 40 minuti**, calcolato mediante la mappa <https://www.google.com/maps>.

Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

- Nelle tabelle seguenti si riportano il numero dei pasti relativi all'anno **scolastico 2024/2025** per ciascuna categoria di utenti:

Scuola dell'Infanzia

Mesi	09/24	10/'24	11/24	12/'24	01/'25	02/'25	03/25	04/'25	05/'25	06/'25
Pasti alunni	518	776	589	464	587	502	570	457	642	528
Pasti docenti	76	96	84	64	81	81	83	72	86	85
Totale pasti	594	872	673	528	668	583	653	529	728	613
n° giorni	18	23	19	15	19	20	19	15	19	20
media n° pasti giornalieri	33	38	36	36	36	30	35	36	39	31

su base mensile										
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Scuola primaria

Mesi	09/'24	10/'24	11/'24	12/'24	01/'25	02/'25	03/'25	04/'25	05/'25	06/'25
Pasti alunni	1007	1556	1262	955	1177	1179	1101	845	1144	169
Pasti docenti	65	96	79	63	80	85	81	60	75	12
TOTALI PASTI	1.072	1.652	1.341	1018	1.257	1.264	1.182	905	1.219	181
n° giorni	15	23	19	15	19	20	19	15	20	3
media n° pasti giornalieri su base mensile	72	72	71	68	67	64	63	61	61	61

Si precisa che il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì, nella giornata di mercoledì l'utenza è ridotta non essendo previsto il tempo prolungato. Il numero medio per tale giorno è di circa 34 utenti.

2. Il numero dei pasti per le diverse categorie di utenti è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta e così ripartito:

Numero indicativo pasti annui per scuola dell'infanzia con pasti preparati presso la cucina della scuola	annui	Durata contrattuale
	6.441	19.323
Numero indicativo pasti annui per scuola primaria con pasti preparati presso la cucina dell'OEA	11.091	33.273
Numero pasti complessivo	17.532	52.596

Art. 10 – Inizio di erogazione del servizio

1. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso la cucina e presso i luoghi di consumo dei pasti.
2. In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta dell'Amministrazione, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dall'Amministrazione non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio

1. Il calendario di inizio e termine del servizio coincide con il calendario scolastico della regione Lombardia nonché dalle disposizioni impartite dall'Istituto comprensivo in relazione all'avvio del tempo prolungato. Per l'anno scolastico 2025/2026 si segnala, a puro titolo di riferimento, che il servizio è reso nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

	Inizio	Termine
Scuole dell'infanzia	08.09	30.06
Scuola primaria	09.09	05.06

2. Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, l'Amministrazione comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art. 12 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore

1. Il ritardato avvio o la sospensione totale o parziale dell'erogazione del servizio oggetto dell'appalto possono essere disposti in ragione di circostanze oggettive, impreviste e imprevedibili, idonee a impedire temporaneamente la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali relative alla gestione del servizio di ristorazione per il tempo strettamente necessario alla cessazione delle cause che hanno comportato l'interruzione dell'erogazione e alla ripresa della medesima. L'erogazione dei servizi può essere sospesa:
- a) al ricorrere di circostanze straordinarie e sopravvenute impeditive, in via temporanea, dell'utile erogazione dei servizi sotto qualsiasi forma;
 - b) per ragioni di necessità e di interesse pubblico, quali tra gli altri il pericolo grave e imminente di danno alla salute, all'integrità fisica e alla sicurezza;
 - c) per le cause di Forza Maggiore di cui oltre.
2. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al comma 1, l'OEA che non sia in grado di prestare il servizio in tutto o in parte, ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento. L'OEA non può sospendere unilateralmente il servizio, salvo i casi di sospensione di cui alle lettere a) e c) e sempre che ricorrano ragioni di sicurezza, necessità e urgenza.

3. Al ricorrere dei presupposti indicati nei precedenti commi, il Direttore dell'Esecuzione dispone la sospensione dei servizi, ove possibile dando preavviso scritto all'OEA entro il termine non inferiore a 10 giorni, compilando, se possibile con l'intervento dell'OEA o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni, degli effetti prodotti, dei rimedi e delle cautele da attivare nel più breve tempo possibile per la ripresa della fornitura del servizio. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione non coincida con il Responsabile del Progetto, il verbale è trasmesso a mezzo posta certificata a quest'ultimo entro e non oltre cinque giorni dalla data di redazione.
4. In caso di sospensione legittima, i termini contrattuali sono sospesi e ricominciano a decorrere dalla data del verbale di ripresa del servizio.
5. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il Direttore dell'Esecuzione redige il verbale di ripresa della fornitura del Servizio indicando i nuovi termini contrattuali.
6. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione del contratto non coincida con il Responsabile del Procedimento, il verbale è trasmesso a quest'ultimo a mezzo posta certificata entro cinque giorni dalla data della sua redazione.
7. Per quanto non previsto dal presente articolo, si fa espresso rinvio a quanto previsto nell'art. 121 del codice.
8. Sono cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:
 - a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli attuati dal personale dell'Amministrazione, dell'OEA e/o di terzi affidatari del servizio oggetto del contratto;
 - b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
 - d) epidemie, pandemie e contagi;
 - e) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'Autorità competente.
8. Al verificarsi di uno dei suddetti eventi, l'OEA, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i

rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle Parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa del servizio, gli eventi suddetti non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

9. Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 180 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1463 del Codice civile.

10. Le Parti concordano che la Parte che intenderà invocare la risoluzione del contratto ai sensi del comma che precede dovrà comunicarlo a mezzo PEC all'altra.

Art. 13 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

1. L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, valutate e accolte in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Commissione Giudicatrice, l'OEA deve corrispondere all'Amministrazione l'importo, esposto nell'offerta economica nel documento denominato "Dettaglio offerta economica", pari alle soluzioni offerte dall'OEA, in quanto già comprese nel prezzo del pasto offerto, non accolte dalla Commissione giudicatrice per i motivi che la stessa indicherà nel verbale.
3. Nel caso in cui le soluzioni proposte in sede di offerta e accolte Commissione giudicatrice, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, l'Amministrazione tratterrà l'importo previsto per le soluzioni proposte aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.
4. Nel caso in cui l'OEA in sede di offerta abbia presentato soluzioni migliorative da apportare a strutture e/o impianti e queste siano state accolte dalla Commissione giudicatrice, la Direzione lavori e la sicurezza verrà affidata dall'Amministrazione con oneri a carico dell'OEA. Gli oneri saranno determinati in base alle tariffe professionali cogenti.
5. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 14 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte

1. Nel caso in cui il valore di mercato delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) indicate dall'OEA nel documento "Dettaglio offerta economica", e non accettate in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice non fosse ritenuto equo, l'Amministrazione si riserva di nominare un perito per effettuare la stima del valore di mercato delle migliorie non

accolte. Il valore stimato dal perito costituirà l'importo che l'OEA dovrà corrispondere all'Amministrazione. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

2. Nel caso in cui l'OEA non dovesse indicare in tutto o in parte i costi delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) l'Amministrazione nominerà un perito per effettuare la stima del valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta non quotata. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico aggiudicatario, dovrà corrispondere all'Amministrazione per le soluzioni migliorative non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'OEA.

Art. 15 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM

1. L'OEA deve analizzare 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 esser 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 dall'Amministrazione (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.
2. Deve essere possibile per l'utenza adulta proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione.
3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni in base alle 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 DEC, 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.

Art. 16 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

1. L'Amministrazione comunale, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.

2. A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Art. 17 - Attività costituenti il servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
 - a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato;
 - b) la prenotazione dei pasti mediante l'utilizzo di strumenti informatici;
 - c) la preparazione dei pasti e delle diete, presso la cucina della scuola dell'Infanzia in base al numero di presenze giornaliere e la somministrazione agli utenti;
 - d) la preparazione dei pasti e delle diete presso la cucina dell'OEA in base al numero di presenze giornaliere, il trasporto dei pasti, destinati agli utenti della scuola primaria e la somministrazione agli utenti;
 - e) la fornitura e la consegna dello spuntino di metà mattina qualora richiesto dall'Amministrazione e/o dalla singola scuola;
 - f) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, (che dovranno essere forniti dall'OEA) bicchieri e piatti riutilizzabili, posate in acciaio inox, materiale già disponibile presso il refettorio con obbligo dell'OEA di sostituirlo o integrarlo adeguandolo alle necessità;
 - g) lo sgombero, la pulizia e il riordino dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
 - h) il lavaggio e la sanificazione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature della cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;

La prestazione prevede inoltre:

- i) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari e arredi presenti presso la cucina e presso i locali di consumo dei pasti, compresa la lavastoviglie;
- j) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali concessi in uso all'OEA mentre manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti è a carico dell'A.C
- k) la manutenzione dei distributori di acqua già presenti presso i refettori e, se ritenuto necessario, la loro sostituzione;
- l) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dall'Amministrazione, delle attrezzature, dei macchinari, dei contenitori per il trasporto dei pasti, dello stoviglie e utensileria di cucina e dei refettori. I beni eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione.
- m) La collaborazione con l'Amministrazione per l'utilizzo delle derrate e dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016.
- n) la partecipazione del Direttore Tecnico o suo incaricato alle riunioni della Commissione mensa.

Art. 18 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

1. Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- Scuola dell'infanzia

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti a cura dell'OEA presso la cucina della scuola e la somministrazione con servizio al tavolo agli utenti presso i locali di consumo del pasto.

Per la scuola dell'infanzia si richiede la fornitura e la somministrazione, da parte del personale dell'OEA, dello spuntino di metà mattina consistente a titolo esemplificativo in: frutta, biscotti, gallette, grissini, fette biscottate, nel rispetto degli allergeni e da fornire senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza nonché il lavaggio e la disinfezione di tutto quanto utilizzato per il servizio.

Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio della cucina a cura del personale dell'OEA.

Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere preparato e consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

- Scuola primaria

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il centro cottura/cucina dell'OEA, il trasporto presso il refettorio della scuola, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione con servizio al tavolo.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza nonché il compito di cernita dei rifiuti, del lavaggio dello stoviglie utilizzando i macchinari ivi presenti.

Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

Art. 19 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

1. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica/melamina e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà l'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovaglia/tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.
2. Come prescritto al paragrafo 6 dei CAM il tovagliato mono uso devono essere in carta tessuto e 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.
3. La fornitura del tovagliato e delle stoviglie sono a carico dell'OEA il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Art. 20 – Modalità di prenotazione dei pasti

1. **Scuola primaria:** il numero di pasti giornalieri è rilevato direttamente dal personale ATA in servizio nel plesso, tramite l'acquisizione delle presenze effettive e comunicato al personale preposto dell'OEA entro l'arco temporale compreso tra le ore 9,30 e le ore 10,00 e la

registrazione della presenza utilizzando l'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android.

Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il cento cottura, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

2. **Scuola dell'Infanzia:** Il numero di pasti giornalieri è rilevato direttamente dal personale dell'OEA presente nella cucina del plesso, avvalendosi dell'utilizzo di un'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android.
- 3 L'OEA dovrà mantenere la medesima modalità di prenotazione e fornire sia la SIM-Dati necessaria alla navigazione, sia l'eventuale sostituzione dell'hardware (Tablet) già in dotazione all'Amministrazione in caso di rottura/furto dello stesso.
4. Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione. Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate o ingressi posticipati straordinari.

Art. 21 – Specifiche tecniche

1. Ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs 36/2023 e dell'Allegato II.5, sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

Allegato n. 01	Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti
Allegato n. 02	Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari
Allegato n. 03	Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione
Allegato n. 04	Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici
Allegato n. 05	Specifica tecnica relativa alle procedure operative
Allegato n. 06	Inventario delle attrezzature presenti presso la cucina e refettori

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 22 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. È fatto obbligo all'OEA di rispettare le disposizioni contenute nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 04/04/2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020).
2. L'OEA si impegna a rispettare le percentuali migliorative di prodotti biologici, di prodotti locali a filiera corta e a chilometro zero (biologici e convenzionali) offerti in sede di gara.

Art. 23 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle "*Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari*" (Allegato n 02) nonché la qualità delle derrate offerte dall'OEA in fase di gara come "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari" e accettate dalla Commissione giudicatrice.
2. Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, e / o nei menu **dovranno essere garantiti al 100%**. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità.
3. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC incaricato dall'Amministrazione.
4. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, della cucina della scuola dell'infanzia e della cucina dell'OEA (destinate al servizio di ristorazione di cui al presente capitolato) devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.
5. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
6. Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire

il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'OEA fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.

7. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da allergie o intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Art. 24 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.
2. In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
3. In tal caso l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO della convenzione più recente) o in subordine da indagini di mercato.
4. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dal DEC o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata **una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.**

Art. 25 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al DEC quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.
3. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Consip, Intercenter, ecc.) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da indagini di mercato.
4. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.
5. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato il DEC, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà all'Amministrazione, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
6. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva di non applicare la penale.

Art. 26– Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti

1. Per prodotto locale si intende la derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del raggio di 70 km dalla cucina della scuola dell'Infanzia in Via Maria Montessori n. 2.
2. L'OEA all'inizio del servizio dovrà comunicare al DEC l'elenco dei fornitori dei prodotti locali offerti nonché l'indirizzo e la tipologia di alimento fornito. Il DEC potrà effettuare visite ispettive presso la sede dei fornitori.
3. Le variazioni di uno o più fornitori di prodotti locali offerti, indicati in sede di offerta, devono essere comunicati al DEC prima dell'inizio della fornitura.

Art. 27 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)

1. Le variazioni di uno o più fornitori di prodotti locali offerti, indicati in sede di offerta, devono essere comunicati al DEC prima dell'inizio della fornitura.

TITOLO IV

MENU

Art. 28 – Specifiche tecniche relative ai menu

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifica tecnica relativa ai menu per ciascuna tipologia di utenti"* (allegato n. 01).
2. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "inverno" ed in menu "estate". Il menù "inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù "estate" inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all'Amministrazione per la pubblicazione on line sul sito istituzionale dell'Amministrazione.

Art. 29 – Struttura dei menu per le diverse utenze

1. Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e personale scolastico avente diritto

La struttura del menù giornaliero è composta da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- acqua di rete
- frutta/dessert

La struttura del menu potrà essere costituita con una portata unica, se richiesto dall'Amministrazione.

Art. 30 – Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze

1. L'Amministrazione potrà richiedere all'OEA la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste anche in caso di uscite didattiche, scioperi, emergenze.

2. Struttura del cestino da viaggio:

- n. 2 panini (50 gr. cadauno) con farcitura (30 gr.) già imbottiti;
- n. 1 succo di frutta 125 cl
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua 50 cl
- n. 2 tovaglioli.

Art. 31 – Variazione del menu

1. Di norma i menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:
 - 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;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare.
2. Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione. Le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari"* (Allegato n 02).
3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento di alcune preparazioni da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con il DEC e con la Commissione mensa; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

Art. 32 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

1. Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, l'Amministrazione, senza oneri aggiuntivi per questi ultimi, potrà richiedere all'OEA menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

Art. 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso di esecuzione del contratto, l'Amministrazione potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.
2. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, l'Amministrazione richiederà all'OEA, come compensazione, altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente.
3. Nel caso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, l'Amministrazione rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menù in modo da compensare il maggior costo sostenuto dall'OEA.

TITOLO V

PREPARAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI MENÙ ALTERNATIVI

Art. 34– Diete sanitarie

1. L'OEA, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare le diete sanitarie.
2. Le operazioni di somministrazione delle diete devono essere effettuate secondo quanto previsto dall'Allegato n. 05 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.
3. Le derrate per la preparazione delle diete speciali devono essere erogate dall'OEA senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.
4. La preparazione delle diete sanitarie deve avvenire mediante la supervisione di una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).
5. La preparazione delle diete sanitarie, al posto della dietista, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
6. La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.

7. Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:
 8. la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.);
 9. la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie e intolleranze.
 10. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve indicare in modo chiaro il/i componente/i da escludere, specificando quindi:
 - l'alimento o gli alimenti vietati;
 - gli additivi e i conservanti vietati.
- Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:
- l'alimento tal quale;
 - i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.
11. Le diete devono essere richieste dalle famiglie secondo le modalità individuate e trasmesse a cura dell'Amministrazione all'OEA che provvederà a redigere i menu personalizzati.
 12. Ogni dieta sanitaria deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Deve essere contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.
 13. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
 14. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete sanitarie dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso

1. L'OEA dovrà approntare diete a carattere etico-religioso, qualora venga fatta richiesta dagli utenti.
2. Le diete a carattere etico-religioso devono avere pari valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un medico/pediatra.

3. Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.
4. Ogni dieta a carattere etico-religioso deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
5. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 36 – Diete leggere

1. L'OEA dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menu della dieta leggera verrà somministrato per un massimo di tre giorni consecutivi.
2. Il menù per tutte le categorie di utenti conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

Art. 37 – Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione”* (Allegato n. 03).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di pesodovuti allo scongelamento.

TITOLO VI

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 38– Automezzo per il trasporto dei pasti

1. L'automezzo adibito al trasporto dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria deve essere idoneo e utilizzato esclusivamente al trasporto di alimenti e deve essere conforme alle normative vigenti.

2. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 39 – Modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti presso il refettorio

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto l'OEA deve impiegare idonei contenitori isotermici multi-porzione in grado di mantenere le temperature conformi alle vigenti norme in materia.
2. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso il refettorio della scuola primaria entro un tempo massimo di quaranta minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna.
3. In caso di errore nella consegna dei pasti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre quaranta minuti dal momento della segnalazione.
4. Si precisa inoltre che i primi piatti devono essere confezionati e trasportati presso il luogo di consumo subito dopo la loro cottura, non sono ammesse cotture anticipate.
5. L'orario di arrivo dell'automezzo che trasporta i pasti **deve avvenire con un anticipo massimo di dieci minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.**

Art. 40 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto

1. Le diete sanitarie dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termo- sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.
2. Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronom multi- porzione munite di coperchio oppure in contenitori monoporzion e a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "DIETA LEGGERA" o "DIETA ETICO- RELIGIOSA" o "DIETA VEGETARIANA" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.).
3. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

TITOLO VII

NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata dall'OEA nei seguenti intervalli orari:

Scuola di Infanzia	dalle ore 12,00 alle ore 12,30
Scuola Primaria	dalle ore 12,30 alle ore 13,00

2. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con l'Amministrazione

Art. 42 – Norme per la somministrazione dei pasti

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione. L'OEA deve altresì garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu giornaliero e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. Per la somministrazione dei pasti l'OEA deve impiegare un numero idoneo di personale affinché il servizio sia scorrevole e venga svolto nei tempi previsti per la consumazione del pasto. L'Amministrazione, nel caso si rendesse necessario, potrà richiedere l'incremento delle unità lavorative preposte al servizio di somministrazione.
3. La somministrazione del pasto deve essere effettuata con servizio al tavolo e deve essere tassativamente eseguita dal personale dell'OEA, senza che il personale scolastico intervenga nella somministrazione o che gli utenti si alzino a ritirare il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'OEA, l'Amministrazione si riserva di derogare a tale regola.
4. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'OEA deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso compostabili, i cui oneri economici restano totalmente a carico dell'OEA.
5. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA qualora mancanti.

Art. 43 – Tabelle delle quantità in volume e in numero in conformità ai CAM

1. Nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 3 dei CAM e per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare, il personale deve fare uso di utensili calibrati. Nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte), l'OEA dovrà predisporre un quaderno con

la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare e dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio cinque fragole) delle pietanze cotte o crude.

2. Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"* (Allegato n.03).

Art. 44 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire alla temperatura previste dalle norme cogenti.

Art. 45 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

1. È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente a quello del consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura tra 0 e 4 C°.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, ragù o altre preparazioni autorizzate dal DEC.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

Art. 46 – Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti, cui l'OEA deve attenersi, sono indicate nell'Allegato n.05 *"Specifica tecnica relativa alle procedure operative"*.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 47 – Norme per una corretta igiene della produzione

1. L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.
2. L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art. 48- Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 05 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.

Art. 49 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

1. L'OEA sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2021 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 50 – Igiene personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 51 - Indumenti di lavoro e DPI

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Tali indumenti devono riportare in stampa la denominazione dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

3. L'OEA è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art. 52 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
2. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 53 - Divieto di riciclo

1. L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

TITOLO IX

PULIZIA E IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI

Art. 54 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso le cucine e presso i refettori nonché presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.

- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
3. L'OEA è tenuto ad effettuare interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti della cucina della scuola d'infanzia, dei refettori, dei locali dispensa, dei servizi igienici ad uso del personale dell'OEA e di tutte le attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione, dovranno avvenire almeno in:
- occasione della chiusura dell'anno scolastico prima delle vacanze estive;
 - occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze estive.
 - occasione delle festività Natalizie

Art. 55 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti conformi ai CAM

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Art. 56 – Rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine e dai refettori devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati nei punti di ritiro secondo il calendario di raccolta differenziata. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.
2. L'OEA deve garantire la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente.
3. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
4. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti derivanti dalle manutenzioni ordinarie sono a totale carico dell'OEA. Pertanto, l'Amministrazione resta completamente sollevata da detti oneri.

Art. 57 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. L'OEA deve effettuare presso la cucina della scuola dell'infanzia e presso i refettori un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
2. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
3. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione l'attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni dei prodotti utilizzati.
4. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

Art. 58 – Pulizia delle aree esterne alle cucine

1. L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione dei servizi di cui trattasi siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrature esterne ed interne.

Art. 59 – Documentazione da fornire all'Amministrazione

1. L'OEA a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione dell'Amministrazione, oltre che del proprio personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati la pulizia e la sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
2. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione delle Amministrazioni o del personale da questa incaricato.
3. L'OEA deve fornirne copia alle Amministrazioni, o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

TITOLO X

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 60 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. L'Amministrazione a seguito della sottoscrizione del contratto affida all'OEA, in comodato gratuito, i locali presso i quali erogare il servizio e i beni in essi presenti come da Specifica tecnica n. 6 "Inventario delle attrezzature presenti presso la cucina e refettori" allegata al presente connesso inscindibilmente alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
2. L'Amministrazione, previa verifica in contraddittori tra le Parti, provvede alla verifica dell'inventario dei beni, di proprietà dell'Amministrazione, presenti presso i locali afferenti al servizio. L'inventario, da aggiornare periodicamente in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
3. Al momento della presa in consegna da parte dell'OEA le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina e presso i refettori, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
4. Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.
5. I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impediti riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Art. 61– Inventario di riconsegna

1. Alla scadenza del contratto l'OEA dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni, al netto dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto

della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito verrà redatto, in contraddittorio tra le Parti, un verbale di riconsegna.

2. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente all'OEA, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.
3. Lo svincolo della garanzia definitiva sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Art. 62 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle strutture, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso la cucina e presso i locali di consumo dei pasti.
2. Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate dall'OEA in conformità alla NORMA UNI EN 13306, secondo la quale si definisce come manutenzione *“la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, incluse le azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta”*
3. Si intendono quindi tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi.
4. In modo particolare la manutenzione ordinaria di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessario, la sostituzione integrale dei macchinari stessi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.
5. L'OEA è tenuto alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

6. La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell'OEA, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'OEA.
7. Le manutenzioni straordinarie della cucina e dei locali di consumo dei pasti sono a carico dell'Amministrazione.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. L'OEA, entro 30 giorni lavorativi a far data dell'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, **D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008** e successive modificazioni.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI standard *“Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* allegato al Disciplinare di gara che prevede oneri non soggetti a ribasso pari ad € 340,00 sulla durata dell'appalto da versare a corpo.
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Amministrazione e l'OEA provvederanno ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 65 – Impiego di energia

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

Art. 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. L'OAE presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 67 – Capitolato speciale e specifiche tecniche

1. L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso cucina della scuola dell'Infanzia e presso il proprio centro cottura e presso i refettori.

Art. 68 – Documento di valutazione dei rischi

1. L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) in conformità al D.lgs. 81/2008 e s.m.i. tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta.
2. Si ribadisce la necessità per l'OEA di individuare fra i propri dipendenti quello che assumerà le funzioni di preposto – vd. Art.19 della Legge 81/2008 - così come previsto dalla Legge 215/2021.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 69 – Controlli da parte dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione in conformità alla Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024 effettua, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio reso dall'OEA alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente capitolato e le specifiche tecniche ad esso allegate costituiscono parte integrante e sostanziale.
2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.
3. Nel caso in cui il Direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 70 – Organismi preposti al controllo di conformità

1. Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) ai sensi degli artt. 114 e 116 e dell'allegato II.14 del D. Lgs. n.36/2023, del DM 49/2018, il quale si potrà avvalere di direttori operativi in possesso dei necessari requisiti professionali o a società specializzate nei servizi di controlli di conformità.

Art. 71 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al *"blocco di derrate"*. Il DEC o gli altri soggetti incaricati provvedono a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
2. Qualora sussistessero dei dubbi sulla conformità delle derrate nelle diverse fasi del processo produttivo: magazzino, cucina, distribuzione, il DEC può ordinare all'OEA l'esecuzione di analisi presso laboratori accreditati al fine di verificarne la conformità alle norme cogenti e agli standard contrattuali. Per l'esecuzione delle analisi nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione.

Art. 72 – Contestazioni all'OEA

1. Il DEC o altro soggetto incaricato a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

2. L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, qualora richieste in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 73 – Compiti dei componenti di rappresentanza degli utenti

1. L'Amministrazione al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa.
2. I compiti della Commissione consistono unicamente nel coadiuvare l'Amministrazione mediante segnalazioni e suggerimenti.
3. È fatto obbligo all'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di ristorazione.

Art. 74 – Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti dal presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA e approvato dall'Amministrazione e dal DEC, un questionario gestito solo con strumenti informatici (es. Tablet) che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
2. Il sondaggio deve essere effettuato **due volte l'anno** da un responsabile individuato dall'OEA. Il sondaggio deve essere effettuato in presenza dell'insegnante.
3. Il sondaggio dovrà prevedere un campione di utenti di almeno il 50%.
4. Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
5. Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.
6. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del

contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le conseguenti penali.

TITOLO XIV

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 75 – Disposizioni generali relative al personale

1. L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalle Amministrazioni.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.
3. L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 76 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D.Lgs 36/2023 (Codice appalti), deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.
2. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

3. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare all'Amministrazione l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.
4. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Pavia.
5. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
6. Su richiesta dell'amministrazione, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
7. Nell'ipotesi in cui l'OEA sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50) ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice, l'OEA è tenuto a consegnare all'Amministrazione, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La suddetta relazione dovrà essere trasmessa, altresì, alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.
8. La relazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità, dovrà essere consegnata all'Amministrazione, entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione del succitato obbligo determina, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, l'applicazione della penale di cui al successivo articolo 104 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi", nonché l'impossibilità di partecipare per un periodo di dodici mesi ad ulteriori procedure di affidamento afferenti agli investimenti pubblici.
9. Nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II.3 al Codice l'OEA è tenuto a

consegnare all'Amministrazione una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi sui disabili di cui alla medesima legge n. 68/1999. A tal fine la Relazione dovrà contenere almeno quanto segue:

- dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi ex art 17 della L n. 68/1999, con precisazione delle modalità di adempimento; tale dichiarazione dovrà essere resa anche dalle imprese che, pur avendo un numero di dipendenti pari a superiore a 15, non rientrano negli obblighi imposti dalla legge in quanto il numero dipendenti computabili nella quota ivi prevista risulta inferiore a 15, specificando per ciascun dipendente escluso dal computo, la tipologia di contratto e i criteri di computo utilizzati ai sensi dell'art. 4 della L. n. 68/1999; nel caso di aziende con almeno 15 dipendenti, costituenti base di computo ai sensi della sopracitata legge, in alternativa a quanto sopra, può essere prodotto il prospetto informativo sui disabili inviato al competente Ufficio del Lavoro;
- dichiarazione sull'assenza o presenza di eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a carico delle imprese nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.

10. La relazione dovrà essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali aziendali.

11. La documentazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, dovrà essere consegnata all'Amministrazione entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione di tale obbligo comporta l'applicazione delle penali di cui all'articolo "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

12. L'OEA ha l'obbligo di assicurare una quota pari ad almeno il 30% per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, destinata all'occupazione giovanile e del 30% all'occupazione femminile, come previsto dell'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3 e come meglio disciplinato dalle Linee Guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità, come da Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità, pubblicato in data 30/12/2021.

13. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui al relativo articolo. A tal fine l'OEA dovrà produrre, 6 mesi prima della scadenza del contratto, apposita dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone assunte e relativa indicazione di età e genere o le

eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.

14. L'OEA ha altresì l'obbligo di assicurare all'occupazione di persone svantaggiate o molto svantaggiate come definite dall'art. 4 della legge 381/1991 e dal decreto Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017, una quota pari al 30 % per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali. A tal fine, l'OEA pena l'applicazione della penale di cui oltre, è tenuto, 6 mesi prima della scadenza del contratto, ad inviare all'Amministrazione una dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone svantaggiate o molto svantaggiate o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.
15. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui all'articolo "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

Art. 77 – Organico e reintegro del personale mancante

1. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.
2. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal DEC, in mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
3. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.
4. La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata all'Amministrazione prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
5. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.
6. Alla scadenza del contratto l'OEA, a semplice richiesta del RUP, deve fornire con la massima sollecitudine l'elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione del livello di inquadramento, il monte ore settimanale, la mansione, gli scatti di anzianità nonché

l'indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore.

Art. 78 – Direttore tecnico del servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, già indicato in sede di gara, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere preferibilmente in possesso di diploma di laurea magistrale in Tecnologie Alimentari, iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari o di titoli equiparabili in termini di idonee competenze tecniche in materia di ristorazione collettiva (iscritto all'Ordine di riferimento ove esistente) ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione del contratto incaricato dall'Amministrazione.
4. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità e competenze operanti sotto la sua diretta supervisione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.
6. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare al DEC, entro sei ore, il nominativo della persona incaricata.

Art. 79 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 80 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una puntuale erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni.

Art. 81 – Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione;
 - non trattenersi con i dipendenti dell'Amministrazione durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
 - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
2. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 82 – Corsi di formazione del personale

1. Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, l'OEA dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 2 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.
2. L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

TITOLO XV

SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO E DELLE RETTE

Art. 83 - Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette

1. Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, relativo al servizio di Refezione scolastica viene gestito attraverso modalità di prepagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il Comune di Travacò Siccomario è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento. L'OEA può utilizzare l'attuale software o un software equivalente di propria scelta purché abbia le stesse funzioni dell'attuale il quale nel corso degli anni è stato fortemente adattato alle esigenze specifiche dell'A.C. con l'implementazione di alcuni moduli. In quest'ultimo caso L'OEA dovrà garantire la migrazione completa dei dati storici dal sistema attuale al nuovo sistema, assicurandone integrità, continuità e consultabilità oltre alla relativa formazione nei confronti del personale Comunale.
2. L'OEA dovrà farsi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 5.265,36 + iva/anno (con revisione annuale secondo indice ISTAT) attraverso un contratto/accordo stipulato direttamente con la Ditta fornitrice del software. Nel canone è compreso ogni modulo attivo (prenotazioni con tablet, pagamenti attraverso connessione con la piattaforma PagoPA, Iscrizioni OnLine, motore invio SMS, school E-suite, certificazioni modelli 730, Easydata INPS, Connettore verso App IO da school E-suite, SPID e CIE).
3. A questo valore si devono aggiungere il costo per la fornitura di SMS (avvisi di riserva ai genitori/utenti) per tutta la durata dell'appalto e l'eventuale formazione per l'utilizzo dell'applicativo in essere School E-Suite che saranno poi oggetto di trattativa con la Ditta Progetti e Soluzioni.
4. I costi di manutenzione dell'applicativo di collegamento tra la piattaforma PagoPA ed il software in uso (al fine dell'allineamento automatico dei dati) sono compresi nel canone annuo indicato e pertanto rientranti nelle competenze dell'OEA.
5. Nel caso di utilizzo del sistema attuale l'Amministrazione si riserva di chiedere la migrazione alla nuova Suite OMNIBUS fornita da Progetti e Soluzioni, nelle tempistiche che verranno concordate a costo zero tranne quanto dovuto dall'OEA per la formazione che è attualmente quantificabile in € 780,00 per 12 ore di formazione sia a favore dell'OEA che al personale comunale.

Art. 84 – Funzioni del sistema attuale

1. Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
 - la gestione delle iscrizioni al servizio tramite modulo Iscrizioni On Line;
 - la prenotazione e l'addebito dei pasti, a cura degli operatori a ciò predisposti, tramite apposita "APP" installata su Tablet, più dettagliatamente avanti descritta;
 - la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - l'accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) tramite SPID/CIE per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti e per l'effettuazione delle ricariche on-line;
 - l'utilizzo della APP "Spazio Scuola" per i genitori, che consente di effettuare via "mobile" le stesse operazioni descritte per l'accesso Web;
 - il pagamento anticipato della quota fissa e dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante applicativo connesso alla piattaforma PagoPA e dialogante con il software scolastico, come in seguito più dettagliatamente descritto;
 - la comunicazione con i genitori via WEB/SMS/MAIL/APP IO
 - utilizzo del modulo Multi credito che permette di gestire altri servizi a domanda individuale (es. trasporto e pre/post scuola) con lo stesso applicativo, estendendolo eventualmente ad altre utenze e mantenendo separati i relativi capitoli di spesa.
2. Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso, l'OEA dovrà trasferire all'Amministrazione senza alcun onere o costo aggiuntivo:
 - eventuali licenze aggiuntive per nuovi pacchetti applicativi d'uso del software offerti come miglioria;
 - gli applicativi e i dati raccolti
 3. L'OEA dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi, e a quelli amministrativi e di pagamento.
 4. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale provvedere all'aggiornamento della banca dati utenti (effettuazione delle "promozioni" e adeguamento classi), alla creazione delle anagrafiche utenti e pagante e all'assegnazione dei nuovi codici identificativi.

Art. 85 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti

1. La comunicazione con gli utenti avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso SPID/CIE.
2. Per i medesimi obiettivi e al fine di modernizzare i canali comunicativi, per i genitori è anche disponibile l'accesso ad apposita APP (scaricabile in ambienti Android ed IOS).
3. Infine, la comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva e notifica tramite App IO.

Art. 86 - Adempimenti dell'Amministrazione comunale

1. Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi gestionali:
 - a) la gestione delle iscrizioni al servizio, tramite modulo Iscrizioni On Line, il controllo dei dati anagrafici degli iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
 - b) la definizione e gestione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
 - c) la modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte della Giunta Comunale, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.
 - d) la comunicazione all'OEA delle variazioni nel corso dell'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche);
 - e) la comunicazione all'OEA dei nominativi del personale scolastico avente diritto al pasto;
 - f) incasso diretto delle rette;
 - g) la gestione amministrativa degli esenti dal pagamento
 - h) invio delle lettere di sollecito;
 - i) messa a ruolo degli utenti insolventi

Art. 87 – Adempimenti in carico all'OEA

1. A titolo informativo e non esaustivo sono poste in carico all'OEA i seguenti adempimenti:
 - a) la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;

- b) il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- c) l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- d) la rilevazione quotidiana delle presenze tramite Tablet, presso la Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario;
- e) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di una comunicazione di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00.
- f) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- g) la modifica della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- h) la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata dell'appalto;
- i) l'eventuale formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, secondo necessità, oltre che per il personale Comunale. Tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico senza oneri per l'Amministrazione.
- j) In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, l'OEA è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.
- k) Alla scadenza del contratto l'OEA dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

TITOLO XVI

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Art. 88 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di utenti sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. Si ribadisce che lo spuntino da erogare a metà mattina per la scuola dell'infanzia è compreso nel prezzo del pasto.
3. il prezzo relativo alla fornitura di cestini per uscite didattiche o emergenze non subirà variazioni rispetto a quello offerto in sede di Gara, ovviamente la fornitura del cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale. Qualora trattasi invece di servizio aggiuntivo, il costo/pasto sarà concordato di volta in volta tra le parti.

Art. 89 – Modalità di pagamento e fatturazione

1. La gestione dei rapporti tariffari e degli incassi relativi agli utenti del servizio sarà a totale carico degli uffici competenti dell'A.C.
2. Tutta la Pubblica Amministrazione è obbligata ad aderire a PagoPA e pertanto gli incassi dei vari servizi scolastici transitano nel sistema PagoPA secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione dell'Art.5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.
3. Il corrispettivo che l'Amministrazione dovrà corrispondere all'OEA sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto di cui all'articolo precedente, moltiplicato per il numero **effettivo** dei pasti forniti e preparati.
4. Ai fini della liquidazione sarà effettuato dall'A.C. un controllo incrociato tra: ordinazione dei pasti, bolle di consegna dei pasti, presenze caricate sui gestionali.
5. Il pagamento del corrispettivo d'appalto sarà effettuato, con atto del Responsabile del Servizio entro trenta giorni dal ricevimento delle fatture e conformemente alle modalità previste dalla normativa anche secondaria in materia, sulla base delle fatture inviate in forma elettronica in osservanza delle modalità previste dal D. Lgs. 20 febbraio 2004 n. 52, dal D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 e dai successivi decreti attuativi.
4. I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio. I pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale.
5. Ciascuna fattura elettronica emessa dall'OEA dovrà contenere, il CIG (Codice Identificativo

Gara), ai sensi dell'art. 11 della Legge 16 gennaio 2003 n. 3, alla data di prestazione dei Servizi e alla data del certificato di verifica di conformità positivamente svolta o attestazione di regolare esecuzione.

6. In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di mora viene stabilito in una misura pari al tasso BCE stabilito semestralmente e pubblicato con comunicazione del Ministero dell'Economia e delle Finanze sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, maggiorato di 8 punti percentuali, come previsto dall'art. 5 del d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.
7. Rimane inteso che l'Amministrazione, prima di procedere al pagamento del corrispettivo verificano la regolarità dell'OEA in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti attraverso il D.U.R.C.
8. In caso di ottenimento da parte dell'Amministrazione del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto ovvero nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi trova applicazione quanto disposto dall'art. 11, comma 6 del Codice.
9. L'Amministrazione, a fronte di una fattura ricevuta, erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che verrà versata da ciascuna Amministrazione direttamente all'Erario. Le fatture soggette a split payment dovranno riportare la descrizione "Scissione dei pagamenti ex art. 17-ter DPR 633/72" o dicitura similare."
10. Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.
11. Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'OEA e quant'altro dallo stesso dovuto.
12. L'Amministrazione può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della garanzia definitiva.
13. Ai sensi dell'art. 11, c. 6 del D. Lgs n.36/2023, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

14. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddeiti, l'OEA non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.
15. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'OEA potrà sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.
16. Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), le A.C. procederanno al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Art. 90 – Tracciabilità finanziaria

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente al contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 91 – Revisione dei prezzi

1. In conformità con le previsioni dell'art. 60 del Codice, si applicano le clausole di revisione prezzi, riferite alle prestazioni oggetto del contratto, che non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto e si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.
2. La revisione del prezzo del pasto non è finalizzata a sterilizzare integralmente il rischio d'impresa, ma ad evitare squilibri eccessivi e non prevedibili: la sentenza del Consiglio di Stato, sez. V, 25 luglio 2025, n. 6638, riferita agli aumenti retributivi conseguenti al rinnovo dei contratti collettivi già annunciati al momento della gara, esclude che tali incrementi possano essere considerati evento imprevedibile. In tal senso l'operatore economico deve tener conto, nella propria offerta, degli sviluppi ordinari del CCNL già delineati nelle fonti disponibili.
3. Ai fini della determinazione della variazione del prezzo del pasto, si utilizzano i seguenti indici:

Tipologia di indicatore ISTAT	Descrizione indicatore ISTAT	Incidenza percentuale
IR (Indice Retribuzioni Orarie medie)	IR [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione	48,15% Pari all'incidenza del costo della manodopera
PC (Prezzi al Consumo)	PC ecoicop [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche	33,70% Pari all'incidenza del costo delle derrate
PC (Prezzi al Consumo)	PC [00ST] Indice generale senza tabacchi	18,15% Pari all'incidenza dei costi diversi

4. L'Amministrazione monitora l'andamento dei suddetti indici con periodicità semestrale.
5. In particolare, si considererà la variazione percentuale tra il valore dell'indice relativo al mese in cui ricade la data del provvedimento di aggiudicazione – ovvero in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione ai sensi dell'allegato I.3 al codice, tra il valore dell'Indice relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dal già menzionato Allegato – e quello disponibile al Momento di Rilevazione. Qualora la

variazione percentuale (in aumento o in diminuzione) dell'Indice di Riferimento, calcolata secondo quanto indicato nella sezione Tabella D relativa all'art. 11 dell'Allegato II.2-bis, risulti superiore al 5%, i corrispettivi dovuti all'OEA saranno aggiornati, a partire dal primo giorno successivo alla scadenza di ciascun Periodo di Rilevazione, applicando ai Prezzi oggetto di Rilevazione una variazione percentuale pari all'80% dell'eccedenza della variazione dell'Indice di Riferimento rispetto alla soglia del 5%.

6. Qualora emerga l'effettiva necessità di revisione dei prezzi, ai sensi di quanto previsto sopra, l'Amministrazione con proprio atto provvederà all'aggiornamento dei prezzi oggetto di rilevazione limitatamente alle prestazioni non ancora eseguite alla scadenza del periodo di rilevazione, nel rispetto degli stessi periodi di rilevazione, indici di riferimento e soglie di variazione previsti nel presente punto.
7. La revisione si applica anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante: ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice, è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del Codice.
8. Qualora i Prezzi Revisionati comportino un incremento dei corrispettivi dovuti all'OEA che non trovi copertura nelle somme stanziare dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 60, comma 5 del Codice, L'Amministrazione avrà diritto di recedere dal contratto.
9. In nessun caso la revisione dei prezzi potrà avere effetto sulle prestazioni già eseguite.

TITOLO XVII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 92 – Oneri a carico dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione si farà carico delle spese per:
 - a) utenze (energia elettrica, gas, acqua) presso la cucina della scuola d'Infanzia;
 - b) utenze (energia elettrica, gas, acqua) presso i locali di consumo del pasto;
 - c) manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti della cucina della scuola dell'Infanzia e dei locali di consumo del pasto;
 - d) tassa rifiuti presso la cucina della scuola dell'Infanzia e presso i refettori di competenza.

Art. 93 – Oneri a carico dell'OEA

1. L'OEA dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività, di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.
2. In particolare, l'OEA dovrà farsi carico delle seguenti spese:
 - a) Spese per le manutenzioni ordinarie della cucina della scuola d'Infanzia e dei locali di consumo dei pasti e manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e attrezzature ivi presenti;
 - b) Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, dello stoviglie;
 - c) Spese per gli adempimenti previsti dal comma n. 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una "Carta della qualità dei servizi" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito; realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato);
 - d) Spese per la licenza d'uso e altre spese connesse al sistema informatico per la gestione del servizio, le quali a titolo esemplificativo e non esaustivo sono:
 - Gli apparati informatici utili alla rilevazione delle presenze e relativi costi di manutenzione;
 - Il canone per l'utilizzo dell'intera suite software;
 - Il canone per la hot line telefonica;
 - Costi per la formazione del personale comunale/scolastico che dovranno accedere ai programmi della suite;
 - Costi per l'attivazione di altre utenze che devono connettersi alla suite;
 - Modifiche o nuove implementazioni;
 - Costi per l'invio di SMS agli utenti per segnalare la morosità, la situazione del debito o altre situazioni;
 - Eventuali SIM DATI telefoniche o linee ADSL di connettività verso Internet per trasferimento dati;
 - e) Spese per la redazione, stampa e distribuzione a ciascun alunno/genitore ed insegnante di una copia della *"Carta del servizio di ristorazione scolastica"*, del menù e delle iniziative relative al servizio;
 - f) Spese per la stipulazione del contratto. L'OEA è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

3. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti delle rispettive Amministrazioni, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.
4. L'OEA si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.
5. Resta inteso che i beni eventualmente forniti dall'OEA, alla fine del contratto rimarranno di proprietà dell'A.C. se sostitutivi di beni avuti in consegna dall'A.C. oppure offerti dall'OEA come soluzione migliorativa.

Art. 94 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i.
2. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.
3. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OAE. In particolare, si richiamano:
 - sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio;
 - risoluzione contrattuale.
4. Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro dieci giorni.
5. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dall'Amministrazione.
6. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 95 – Polizze assicurative

1. L'OEA nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'OEA stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo dell'OEA stipulare apposita polizza assicurativa.
2. L'OAE al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.
3. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.
4. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose o animali.
5. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
6. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
7. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 96 – Codice di comportamento e "pantouflage"

1. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165" l'OEA e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si

impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice per quanto compatibili.

2. L'OEA, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro.

Art. 97 – Subappalto del servizio e cessione del contratto e di credito

1. Il subappalto, ove dichiarato in sede di offerta, è regolamentato secondo il disposto dell'art.119 del Dlgs n.36/2023 e s.m.i. nonché dai successivi commi.
2. L'OEA è obbligato a trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
3. Rimane fermo che non può essere affidata in subappalto a terzi l'integrale esecuzione del contratto, pena la nullità dell'accordo con i terzi, nonché la prevalente esecuzione del contratto ad alta intensità di manodopera; inoltre, non potrà essere affidata in subappalto la parte delle prestazioni che devono essere eseguite direttamente dall'OEA, laddove sia stato previsto negli atti di gara, ai sensi dell'art. 119 comma 2, terzo periodo del Codice.
4. L'OEA si impegna a depositare presso l'Amministrazione, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto: i) l'originale o la copia autentica del contratto di subappalto che deve indicare puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici; ii) dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti richiesti dagli atti di gara, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate, ivi inclusi i requisiti di cui agli artt. 94 e 95 del Codice; iii) dichiarazione dell'OEA relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con il subappaltatore; se del caso, v) documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione/certificazione prescritti dal Codice per l'esecuzione delle attività affidate.
5. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del contratto, i requisiti richiesti per il rilascio dell'autorizzazione al subappalto. In caso di perdita dei detti requisiti l'Amministrazione revocherà l'autorizzazione.

6. L'OEA è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente. L'OEA e il subappaltatore sono responsabili in solido, nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
7. L'OEA si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui agli articoli 94 e 95. del Codice.
8. In caso di inadempimento da parte dell'OEA agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione può risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.
9. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. a qualsiasi titolo, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d), del Codice.
10. In caso di inadempimento da parte dell'OEA ai suddetti obblighi, l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.
11. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

TITOLO XVIII

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 98 – Penali

1. Ove a seguito dei controlli effettuati dal DEC o dai suoi collaboratori si riscontrino inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.
2. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, da parte del DEC o del Responsabile unico del progetto (RUP) alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
3. Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
4. Le penalità minime che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo

	giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietiste, Direttore Tecnico ecc.); secondo l'orario di presenza dichiarato in offerta tecnica
3	Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti sia crudi sia pronti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9	Per ogni ritardo di oltre 20 minuti nella consegna dei pasti presso le scuole. La penale sarà applicata per ogni singola scuola ove si riscontra il ritardo.
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
11	Per ogni giorno di ritardo nella messa in atto delle migliori offerte rispetto ai tempi indicati in sede di offerta.
2° livello	Euro 500,00
12	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
13	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio secondo l'orario di presenza dichiarato in offerta superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
14	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione
15	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”</i> rinvenuta nel magazzino nell'area dedicata alla ristorazione scolastica del Comune di Travacò Siccomario
16	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate</i>

	<i>alimentari”</i>
17	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su dieci pesate della stessa preparazione)
18	Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
19	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
20	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti non conformi ai CAM
21	Per ogni caso di non conformità dei prodotti alimentari non conformi ai CAM
22	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
23	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
24	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto ai tempi indicati nell’offerta tecnica.
25	Per ogni non conformità rilevata rispetto alle prescrizioni della specifica tecnica <i>“Procedure operative”</i>
26	Per la presenza di prodotti scaduti.
3° livello	Euro 750,00
27	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
28	Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP)
29	Per mancata consegna al DEC della documentazione inerente alla messa in atto del sistema dell’auto controllo ai sensi del regolamento CE n. 852/2004
30	Mancata fornitura di derrate prescrittive. Sarà applicata la penale prevista dall’art. 21 del presente capitolato
31	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Saranno applicate le penali previste all’art. 22 del presente capitolato
32	Per ogni violazione al divieto di riciclo

33	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso il Centro cottura dell'OEA e negli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o presso i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
34	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA
4° livello	Euro 1.500,00
35	Per ogni dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
36	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
37	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
38	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori, dei macchinari, attrezzature e arredi
39	Per ogni non conformità, derivante dal customer Satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.
40	Per la mancata predisposizione della Customer Satisfaction nei tempi e nelle modalità previste dal capitolato

5. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
6. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 99 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi

1. In caso di mancato o parziale invio della documentazione nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti, ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II-3 al Codice (*ovvero la certificazione e relazione disabili*) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro

5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

2. In caso di mancato o parziale invio della documentazione relativa alla riserva di una quota pari al 30% a occupazione giovanile e femminile in caso di nuove assunzioni per esecuzione del contratto) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto in merito alle penali per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.
3. In caso di mancato o parziale invio della documentazione relativa alla riserva di una quota pari al 30% all'occupazione di persone svantaggiate in caso di nuove assunzioni per l'esecuzione del contratto, l'OEA sarà tenuto a corrispondere, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e dal contratto sul valore complessivo della penale per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.
4. Ove, comunque, dalla documentazione prodotta risulti che l'OEA non ha rispettato la quota di assunzione giovanile/femminile e dei disabili ne abbia dato adeguata motivazione dell'inadempimento, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà più opportuni nonché di segnalare l'inadempimento alle Autorità Competenti.

Art. 100 - Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere dell'A.C. o da soggetti da questa incaricati e può espletarsi:
 - nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
 - a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;

- a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'OEA e quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 8 (otto) giorni naturali dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con PEC.

2. La contestazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede).
3. L'Amministrazione, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'OEA potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati dandone comunicazione scritta all'OEA a mezzo PEC.
4. L'A.C. non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussista. L'A.C. potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere almeno due delle quattro condizioni).
5. L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'OEA per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'OEA prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
6. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio addebitando all'OEA i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati all'A.C. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'OEA sarà gravata della penalità di cui sopra, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

7. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'OEA.
8. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.
9. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che l'A.C. intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
10. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'OEA o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XIX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 101 - Durata del contratto

1. La durata del contratto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici dalla data effettiva di inizio del servizio presumibilmente dal Settembre 2026 al 30/06/2029.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per ulteriori tre anni scolastici da settembre 2029 e fino a giugno 2032 agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data e progetto tecnico presentato, dandone comunicazione all'OEA mediante posta elettronica certificata prima della scadenza del contratto originario. L'eventuale decisione di non procedere al rinnovo non determina in capo all'OEA il diritto ad ottenere nessun indennizzo, risarcimento, onere (diretto ed indiretto) a qualunque titolo.
3. Alla scadenza del periodo di durata che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che l'OEA possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

Art. 102 - Stipula del contratto

1. L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dall'Amministrazione.

2. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.
3. Nelle more della stipula del contratto, ma ad aggiudicazione perfezionata, l'A.C. può richiedere, tramite posta elettronica certificata, l'avvio anticipato del servizio nel rispetto delle disposizioni vigenti.
4. L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del servizio.
5. **L'OEA si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale con congruo preavviso prima di ogni anno scolastico.**

Art. 103 – Licenze e autorizzazioni

1. L'OEA per dare inizio alle attività deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'OEA deve effettuare, a proprie cure e spese, gli eventuali interventi di manutenzione ordinaria prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 104 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OAE elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti dell'OEA saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto all'Amministrazione, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni all'OEA saranno effettuate tramite e-mail o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art. 105 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, l'Amministrazione ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio

non superiore a 30 giorni entro il quale l'OEA si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

Art. 106 – Clausole di risoluzione espresse e Risoluzione

1. Fermo restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dalla legge o dal contratto, l'Amministrazione, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi tramite PEC, nei seguenti casi:
 - ✓ l'OEA si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'art. 94, comma 1 del Codice, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
 - ✓ l'OEA ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust accertato con provvedimento esecutivo dell'AGCM, ai sensi dell'art. 98, comma 3, lett. a) del Codice;
 - ✓ l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE;
 - ✓ qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di uno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara nonché per la stipula del contratto e per lo svolgimento delle attività ivi previste;
 - ✓ qualora l'OEA in esecuzione del contratto offra la prestazione dei servizi che non abbiano i requisiti di conformità e/o le caratteristiche tecniche minime stabilite dalle normative vigenti, nonché nel presente atto ovvero quelle migliorative eventualmente offerte in sede di aggiudicazione del contratto;
 - ✓ nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 del medesimo Decreto;
 - ✓ Nel caso di impossibilità sopravvenuta della prestazione prevista nei casi di cui all'articolo FORZA MAGGIORE del contratto. Sarà onere dell'OEA che invoca la risoluzione del

contratto ai sensi della presente fattispecie, dimostrare che la prestazione è divenuta effettivamente impossibile per gli eventi di Forza Maggiore di cui al citato articolo.

2. Nel caso in cui l'Amministrazione non contesti la domanda di risoluzione proposta dall'OEA, il contratto si intenderà risolto ai sensi e per gli effetti degli articoli 1256 e 1463 cod. civ., senza che nessuna delle parti possa pretendere dall'altra alcunché, in termini di risarcimento danni, indennizzo, rimborso costi o altro.
3. Nel caso in cui l'Amministrazione contesti la domanda di risoluzione proposta dall'OEA per impossibilità sopravvenuta della prestazione, ai sensi dell'art. 1256 cod. civ., lo stesso valuterà l'inadempimento o il ritardo nell'adempimento da parte dell'OEA ai fini dell'adozione dei provvedimenti di sospensione di cui al citato articolo FORZA MAGGIORE del contratto, dell'applicazione delle penali di cui al presente atto e/o dei rimedi risolutori, previsti al presente atto.
4. negli altri articoli previsti nel presente atto intitolati obblighi derivanti dal rapporto di lavoro – inadempienze contributive e retributive, obblighi di riservatezza, garanzia definitiva, divieto di cessione del contratto e cessione di credito, subappalto, risoluzione, codice di comportamento e piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza, privacy e subingresso nel contratto, verifiche di conformità, subappalto, e nelle altre ipotesi espressamente previste nel contratto:
 - ✓ mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
 - ✓ mancata reintegrazione della garanzia definitiva prestata, eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
 - ✓ applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento;
 - ✓ nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
 - ✓ nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'OEA di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - ✓ Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero di altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136.
 - ✓ in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.
5. Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

6. L'Amministrazione può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'OEA tramite PEC, nei seguenti casi:
- a) qualora nei confronti dell'OEA sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D. Lgs. n. 36/2023;
 - b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.
 - c) Danneggiamento delle strutture affidate all'OEA causa di inadeguata o carente manutenzione;
 - d) Violazione delle norme in materia di sicurezza, tutela del lavoro e fiscali;
 - e) Rilevata grave capacità o impossibilità dell'OEA di adempiere alle obbligazioni del Contratto.
7. L'Amministrazione può avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 c.c. i) ogni qualvolta nei confronti dell'OEA, dei suoi dirigenti e/o dei componenti della compagine sociale, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 bis, 319 ter, 319 quater, 320, 322, 322 bis, 346 bis, 353, 353 bis, 355 e 356 c.p. Nel caso sopra indicato l'Amministrazione eserciterà la potestà risolutoria previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in prosecuzione del rapporto Contrattuale alle condizioni di cui all'art. 32 del D.L. 90/2014, convertito nella legge n. 114/2014.
8. In caso di risoluzione, l'OEA dovrà corrispondere all'Amministrazione:
- I danni diretti e indiretti subiti dall'Amministrazione;
 - I costi necessari per ripristinare la funzionalità delle strutture;
 - I costi per indire una nuova gara per la selezione di un nuovo operatore economico;
 - Le penali maturate e non pagate.
9. Per quantificare gli importi dovuti, le Parti redigeranno un verbale in contraddittorio entro 30 giorni dalla dichiarazione di risoluzione del Contratto. Nelle more dell'individuazione di un nuovo operatore economico, l'OEA è tenuto ad assicurare la gestione del servizio alle medesime.

10. Nell'ambito del contratto l'OEA ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto.
11. Nell'ambito del contratto, l'Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento dell'OEA ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all'OEA e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l'OEA dovrà presentare le proprie controdeduzioni.
12. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza l'OEA abbia risposto, l'Amministrazione ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'OEA salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
13. Qualora l'OEA ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto, l'Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'OEA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'OEA qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
14. In caso di inadempimento dell'OEA anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, l'Amministrazione ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'OEA per il risarcimento del danno.
15. In caso di risoluzione del contratto, l'OEA si impegna, sin d'ora, a fornire all'Amministrazione tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del contratto. In caso di risoluzione per responsabilità dell'OEA, questi è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dall'Amministrazione per affidare ad altra impresa le prestazioni, ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 124 comma 1 del Codice.
16. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno l'Amministrazione incamererà la garanzia definitiva.

17. L'Amministrazione, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 124, comma 1, del Codice, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle condizioni proposte dell'operatore economico interpellato.
18. Resta fermo quanto previsto all'art. 122 del Codice.

Art. 107 – Informativa privacy ai sensi degli artt. 13 e 14 del G.D.P.R. (Regolamento UE 2016/679)

1. Il Comune di Travacò Siccomario tutela la riservatezza dei dati personali e garantisce ad essi la necessaria protezione da ogni evento che possa metterli a rischio di violazione.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (di seguito GDPR), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, il Comune di Travacò Siccomario informa di quanto segue:

107.1-Titolare del trattamento

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Travacò Siccomario con sede in Via Marconi n. 37 (PV) nella persona del Sindaco. Il Comune di Travacò Siccomario ha nominato come Responsabile Protezione Dati (RPD - DPO) la società Privacycert Lombardia S.r.l. in persona del Dott. Massimo Zampetti contattabile inviando una mail a: info@privacycontrol.it.

107.2 - Finalità del trattamento dei dati

I dati personali sono raccolti in funzione e per le finalità relative alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nell'ambito del presente appalto.

107.3 - Modalità del trattamento

Il trattamento dei suoi dati personali avviene, in osservanza dei presupposti e nei limiti stabiliti dal Regolamento UE 2016/679 e dal Decreto Legislativo 30/6/2003, n. 196, così come modificato e integrato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 ed è effettuato mediante l'utilizzo di strumenti informatici, telematici e cartacei, con logiche strettamente correlate alle finalità per le quali sono raccolti, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto delle indicazioni previste dal Regolamento UE. Il trattamento dei dati sarà svolto da dipendenti del Comune autorizzati ed istruiti, che operano nei diversi settori per quanto di rispettiva competenza.

L'elenco aggiornato dei responsabili del trattamento è consultabile sul Sito Internet www.comune.travacosiccomario.pv.it

I dati potranno essere altresì comunicati o portati a conoscenza di responsabili ed incaricati di altri soggetti pubblici o incaricati di pubblico servizio o soggetti privati che debbano partecipare al procedimento amministrativo o in qual modo coinvolti per l'erogazione del servizio.

107.4 – Base giuridica del trattamento

Il trattamento dei dati personali si fonda sulle basi giuridiche (leggi e regolamenti) riguardanti:

- necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento.

107.5 - Dati oggetto di trattamento

I dati personali di persone fisiche oggetto di trattamento sono: nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza / indirizzo, codice fiscale, e-mail, telefono, numero documento di identificazione e in alcuni casi i dati reddituali. Potrebbero essere oggetto di trattamento anche alcune particolari categorie di dati personali di cui all'art. 9 par. 1 GDPR per le quali si chiede il consenso da parte dell'interessato.

107.6 – Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali sono comunicati, senza necessità di consenso dell'interessato, ai seguenti soggetti:

1. alle autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
2. all'autorità giudiziaria o polizia giudiziaria, nei casi previsti dalla legge;
3. ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

107.7 - Trasferimento dei dati

Non è previsto il trasferimento dei dati all'estero.

107.8 - Periodo di conservazione dei dati

Il Comune di Travacò Siccomario conserva i dati personali dell'interessato fino a quando sarà necessario o consentito alla luce delle finalità per le quali i dati personali sono stati ottenuti.

107.9 - Diritti dell'interessato

L'interessato dispone dei diritti specificati negli articoli **da 15 a 22 del GDPR**.

Nei casi previsti, l'interessato ha il diritto, in qualunque momento, di ottenere dal Comune l'accesso ai dati personali che la riguardano e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al trattamento.

L'interessato può esercitare questi diritti contattando il responsabile per la protezione dei dati.

Nell'oggetto l'interessato dovrà specificare il diritto che intende esercitare, per quale finalità conosce o suppone che i suoi dati siano stati raccolti dal Comune di Travacò Siccomario e dovrà allegare, se la richiesta non proviene da casella PEC intestata all'interessato, un proprio documento di identità.

107.10 - Diritto di reclamo

Qualora ritenga che il trattamento di dati personali che la riguardano sia effettuato dal Comune di Travacò Siccomario in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE, ha il diritto di proporre reclamo al Garante della privacy raggiungibile sul sito www.garanteprivacy.it come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento UE).

107.11 - Fonte di provenienza dei dati

I dati personali sono conferiti dall'interessato. Il Comune di Travacò Siccomario può tuttavia acquisire taluni dati personali anche tramite consultazione di pubblici registri, ovvero a seguito di comunicazione da parte di pubbliche autorità.

107.12 - Conferimento dei dati

Il conferimento dei dati è obbligatorio per poter concludere positivamente il procedimento amministrativo e la loro mancata indicazione comporta quindi l'impossibilità di beneficiare del servizio ovvero della prestazione finale.

107.13 - Inesistenza di un processo decisionale automatizzato

Il Comune di Travacò Siccomario non adotta alcun processo automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, GDPR.

Art. 108 – Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Pavia.
2. Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art. 109 – Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.



**COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENU' PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

**Allegato 01
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

MENU PRIMAVERA-ESTATE

Scuole d'Infanzia – Scuole Primarie – Personale scolastico

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Straccetti di vitellone Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tonno all'olio di oliva Carote julienne e mais Pane Frutta fresca
2° SETTIMANA	Pasta al tonno Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di pollo Insalata verde e carote Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bruschi di manzo Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Passato di verdura Pizza margherita Insalata verde e pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdura e legumi Platessa gratinata Fagiolini e patate Pane Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta integrale pomodoro e basilico Rotolo di frittata al formaggio Biete all'olio Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Tacchino arrosto Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Crescenza / Primosale Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Arrosto di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpette di pesce Insalata mista e pomodori Pane Frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta olio e grana Asiago Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdura con crostini Polpette di manzo Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Risotto con zucchine Uova strapazzate Insalata verde e mais Pane Frutta fresca	Pasta alla norma Spezzatino di pollo con verdure Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Platessa gratinata Insalata mista Pane Frutta fresca

MENU AUTUNNO-INVERNO

Scuole d'Infanzia – Scuole Primarie – Personale scolastico

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Risotto al pomodoro Rotolo di frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Polpettone di manzo Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Platessa impanata Piselli all'olio Pane Frutta fresca
2° SETTIMANA	Passato di verdura e legumi Pizza margherita Insalata verde e mais Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrosto di lonza Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Sformato di verdure e patate Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure e legumi Polpettone di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta al tonno e olive Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino al limone Biete all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Uova strapazzate Insalata verde con cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Brasato di vitellone con piselli Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca
4° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Frittata con verdure Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Arrosto di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di zucca / carote Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo Asiago Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tonno all'olio di oliva Insalata mista con olive Pane Frutta fresca

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'

MENU FRUTTA - INVERNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	MELA GOLDEN DELICIOUS	KIWI	BANANA	PERA ABATE	ARANCIA TAROCCO
2° SETT.	CLEMENTINE	MELA FUJI	ARANCIA NAVEL	MELA GOLDEN DELICIOUS	KIWI
3° SETT.	PERA DECANA	ARANCIA TAROCCO	KIWI	BANANA	MELA GOLDEN DELICIOUS
4° SETT.	CLEMENTINE	MELA GOLDEN DELICIOUS	PERA CONFERENCE	MELA FUJI	ARANCIA TAROCCO

MENU FRUTTA - PRIMAVERA

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	MELA GOLDEN DELICIOUS	PERA PACKAM'S	KIWI	BANANA	ARANCIA TAROCCO
2° SETT.	PERA PACKAM'S	MELA GOLDEN DELICIOUS	ARANCIA TAROCCO	FRAGOLA	KIWI
3° SETT.	MELA MORGENDUFT	BANANA	MELA GOLDEN DELICIOUS	ALBICOCCA	ARANCIA TAROCCO
4° SETT.	PERA PACKAM'S	MELA GOLDEN DELICIOUS	PESCA PASTA GIALLA	MELA MORGENDUFT	ALBICOCCA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'

MENU FRUTTA - ESTATE

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	MELONE	ALBICOCCA	PESCHE NETTARINE	BANANA	PRUGNE/SUSINE
2° SETT.	MELA GOLDEN DELICIOUS	PESCA PASTA BIANCA	PERA WILLIAMS	ALBICOCCA	FRAGOLA
3° SETT.	PESCHE NETTARINE	BANANA	PESCA PASTA BIANCA	MELA MORGENDUFT	ALBICOCCA
4° SETT.	PESCA PASTA GIALLA	ALBICOCCA	MELONE	MELA MORGENDUFT	PESCA PASTA BIANCA

MENU FRUTTA - AUTUNNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	CLEMENTINE	PERA DECANA	MYAKAWA	BANANA	MELA GOLDEN DELICIOUS
2° SETT.	BANANA	MELA MORGENDUFT	ARANCIA NAVEL	PERA DECANA	CACHI
3° SETT.	CLEMENTINE	BANANA	MYAKAWA	MELA GOLDEN DELICIOUS	PERA ABATE
4° SETT.	BANANA	KIWI	MELA MORGENDUFT	CACHI	PERA WILLIAMS



COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**Allegato 02
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

INDICE

TABELLE FOOD.....	5
CONDIZIONI GENERALI.....	5
ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI	8
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	9
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	10
PRODOTTI CARNEI.....	11
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	11
VITELLO FRESCO REFRIGERATO.....	11
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	12
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	12
CONIGLIO FRESCO	12
POLLO FRESCO REFRIGERATO	13
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	14
CARNE CONGELATA O SURGELATA	15
SALUMI	16
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	16
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	16
BRESAOLA I.G.P.	17
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.....	17
PANCETTA.....	17
SPECK ALTO ADIGE I.G.P.	18
COPPA O CAPOCOLLO	18
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI).....	19
FESA DI TACCHINO ARROSTO.....	19
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	20
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT.....	20
YOGURT	20
BURRO.....	20
RICOTTA.....	21
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	21
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	22
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	22
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	22
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER.....	23
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	23
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	23
OVOPRODOTTI	24
UOVA FRESCHE.....	24
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	24
PRODOTTI ITTICI	25
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	25
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI	26
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	27
FRUTTA FRESCA	27
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	27
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	28
PATATE FRESCHE.....	29
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	29
UVA SULTANINA	29
SPEZIE E CONDIMENTI	30
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	30
ZUCCHERO	30
SALE FINE – GROSSO	30
OLI DI OLIVA E DI SEMI	31

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI
--

ACETO	31
PESTO ALLA GENOVESE	31
SCATOLAME	32
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	32
OLIVE IN SALAMOIA	32
CAPPERI SOTTO SALE	32
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA	33
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	34
FARINA BIANCA	34
ALTRE FARINE	34
SEMOLATO DI GRANO DURO PER COUS COUS	34
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	35
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA	35
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA	36
ALTRE PASTE	36
RISO	36
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI	37
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI	37
PANE FRESCO	37
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI	38
PANE GRATTUGIATO	38
PIADINE, TIGELLE, TORTILLAS	38
BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA	38
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE	39
BISCOTTI	39
FETTE BISCOTTATE	39
CRACKERS E TARALLI	40
ALTRI PRODOTTI	41
LIEVITO	41
BICARBONATO DI SODIO	41
MISCELA DI CACAO ZUCCHERATO IN POLVERE	41
INFUSI	42
SEMI DI SESAMO	42
DESSERT PRONTI UHT	42
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	43
PUREA DI FRUTTA	43
MIELE	43
GELATI	44
CIOCCOLATO BARRETTA	44
CREMA DI NOCCIOLE	44
PRODOTTI DIETETICI	45
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI	45
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	45
PRODOTTI GLUTINATI	46
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI	46
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI	47
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI	47
PRODOTTI IPOSODICI	47
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT	48
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA	48
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO	48
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	49
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI	49
CREME PER LA PRIMA INFANZIA	49
BEVANDE A BASE DI CEREALI	50
PRODOTTI A BASE DI SOIA	50

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI
--

TOFU.....	50
SEITAN.....	51
ALIMENTI PER VEGANI.....	51
BEVANDE.....	52
ACQUA MINERALE NATURALE	52
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA	52
TABELLE NON FOOD	54
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE.....	54
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	54
VASSOIO NEUTRO.....	54
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	54
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM	
TERMOSIGILLABILE.....	54
STOVIGLIE MONOUSO	54
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	55
STOVIGLIE IN CERAMICA.....	55
STOVIGLIE IN VETRO	55
BICCHIERI DURALEX.....	55
POSATE IN ACCIAIO INOX	55
TOVAGLIAME DI CARTA.....	56
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA	56
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	56
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	56

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI**

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
 - b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
 - c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
- (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).*

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
 - b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
 - c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.
- (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).*

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)

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.

(Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari)

PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali.

(L. 109/1996 "Disposizioni in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati")

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.

Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa

(L.141/2015)

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, che promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli:

- importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES, WFTO/IFAT e equivalenti, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del -Commercio Equo e Solidale.
- realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO e equivalenti.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE (SQN)

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:

- **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)**
- **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).**

(Regolamento (UE) n.1305/2013)

PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA

La legge è volta a valorizzare e a promuovere la domanda e l'offerta dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta, favorendone il consumo e la commercializzazione e garantendo ai consumatori un'adeguata informazione sulla loro origine e sulle loro specificità.

Prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero:

- I prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui al comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall'articolo 6 della presente legge,

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI
--

- I prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti.

Prodotti agricoli e alimentari nazionali da filiera corta:

- I prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari. (Legge 61/2022)

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La produzione biologica è un sistema di gestione sostenibile che si basa sui seguenti principi generali:

- rispettare i sistemi e i cicli naturali e mantenere e migliorare lo stato dei suoli, delle acque e dell'aria, la salute dei vegetali e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
- preservare elementi del paesaggio naturale, come i siti del patrimonio naturale;
- produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli e dell'acquacoltura di elevata qualità che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali, assicurando impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali;
- progettare e gestire in modo appropriato processi biologici basati su sistemi ecologici e impiegando risorse naturali interne al sistema di gestione, con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali nel suolo e la produzione animale legata alla terra, o l'acquacoltura nel rispetto del principio dello sfruttamento sostenibile delle risorse acquatiche, escludono l'uso di OGM;
- limitare l'uso di fattori di produzione esterni; qualora siano necessari fattori di produzione esterni ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati
- mantenere un elevato livello di benessere degli animali rispettando le esigenze specifiche delle specie.

Il regolamento si applica ai seguenti prodotti provenienti dall'agricoltura, incluse l'acquacoltura e l'apicoltura, e ai prodotti derivanti da tali prodotti, qualora siano ottenuti, preparati, etichettati, distribuiti, immessi sul mercato, importati nell'Unione o esportati da essa, o siano destinati ad esserlo:

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati, compresi sementi e altro materiale riproduttivo vegetale;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti;
- c) mangimi.

Il presente regolamento si applica anche a taluni altri prodotti strettamente legati all'agricoltura elencati nell'allegato I del regolamento qualora siano ottenuti, preparati, etichettati, distribuiti, immessi sul mercato, importati nell'Unione o esportati da essa, o siano destinati a esserlo.

(Reg. CEE/UE n. 848/18)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI DAI CAM

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE</i>
<i>Frutta</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Cereali e derivati (farine, pane e pasta)</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>50% BIO + 10% BIO o SQNZ</i>
<i>Carne suina</i>	<i>10% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>20% BIO</i>
<i>Carne omogeneizzata</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Latte</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Succhi di frutta o nettari di frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Marmellate e confetture</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Cioccolato</i>	<i>da commercio equo e solidale</i>

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucche, zucchine.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucche, zucchine,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucche.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucche.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucche.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

MARZO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

APRILE

Arance, fragole, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, pesche, susine

LUGLIO

Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, susine

AGOSTO

Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato) - (Bovino Adulto e Scottona)
 - classe di conformazione: U
 - classe di ingrassamento: 2
- categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- classe di conformazione: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi (categoria V)
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

AGNELLO E CAPRETTO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o ATP/MAP

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
 - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
 - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- *Petto*:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o ATP/MAP
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o ATP/MAP

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Tipologie richieste:

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg
 - devono essere privi di testa e collo
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe
- *Fesa*:
 - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
 - la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Confezionamento:

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o ATP/MAP
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o ATP/MAP

CARNE CONGELATA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- l'uso di carni surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le carni fresche corrispondenti;
- per le caratteristiche qualitative si fa riferimento a quelle del prodotto fresco, quando attinenti
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- E' prevista esclusivamente per i tagli di carne di:
 - bovino
 - suino
 - ovino
 - avicoli

Confezionamento:

- involucro protettivo sottovuoto.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

BRESAOLA I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 65 % +/-3%
- grassi max: 7 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
- umidità max: 50-55 % +/-3%
- grassi max: 33 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

PANCETTA

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)
- indicativamente:
 - pancetta tesa
 - pancetta tesa affumicata
 - pancetta arrotolata decotennata
 - pancetta coppata

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)
- Indicativamente: salame Milano, felino, soppressa veneta, finocchiona, ungherese, ecc.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso $>3,2\%$ $\pm 3\%$, pH <6 $\pm 3\%$, acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 $\pm 3\%$, acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- latte UHT intero: grasso $>3,2\%$ $\pm 3\%$, pH $6,6 - 6,8$ $\pm 3\%$, acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 $\pm 3\%$, acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in PET

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"
- pH: $3,5 - 4,5$ $\pm 3\%$
- acidità: >40 °SH $\pm 3\%$
- aromi frutta: $> 12\%$ $\pm 3\%$

Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): $>80\%$ $\pm 3\%$
- perossidi: max $N^{\circ}0,5$ meq/kg $\pm 3\%$

Tipologie richieste:

- panetti
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di addensanti, emulsionanti e conservanti

Tipologie richieste:

- crescenza da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- stracchino da puro latte vaccino fresco,
- formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Tipologie richieste:

- taleggio D.O.P.
- quartirolo D.O.P.
- gorgonzola D.O.P.: dolce e piccante
- tomini stagionati
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- brie: grasso: < 50 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: 58-66 %
- mozzarella di bufala D.O.P.
- mozzarella per pizza in filoni o cubettata

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 60 g, in vaschette multiporzione
- porzioni da 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

Tipologie richieste:

- scamorza / scamorza affumicata
- caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora
- caciocavallo
- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura deve essere scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni
- asiago DOP "d'allevio": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi
- fontina DOP
- tipo fontina (fontal): umidità: 47 % +/-3%, grasso: >47 % +/-3%
- pecorino: di pura pecora o misto
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente e al rispettivo disciplinare di produzione

- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non deve contenere formaldeide residua
- deve avere un periodo di stagionatura di minimo 24 mesi

Tipologie richieste:

- forma intera o in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: A
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g)
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda

Tipologie richieste:

Fatte salve le quantità previste dai CAM, sono richiesti:

- *Pesci filetti*: nasello, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, halibut, merluzzo, persico, trota, luccio perca, salmone atlantico (*Salmo salar*)
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone atlantico (*Salmo salar*)
- *Crostacei sgusciati*: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi
- *Cefalopodi*: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g, totani
- *Molluschi bivalvi*: cozze, vongole

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:

- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico
- non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- salmone, tonno, pesce spada
- intero, preaffettato o ritagli

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, cachi, cocomeri, meloni, kiwi
- Frutta esotica: banane, ananas

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri, barbabietole o rape rosse
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico, zenzero

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, bieta erbetta, piselli e misto legumi e ortaggi per minestrone
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- asparagi punte
- carote cubettate
- patate cubettate, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PATATE FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- priva di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

UVA SULTANINA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, curry, misto di spezie
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- zucchero semolato multiporzione o bustine monoporzione
- zucchero grezzo di canna multiporzione o bustine monoporzione
- zucchero impalpabile vanigliato

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- sale grosso iodato: confezioni multiporzione
- sali fino iodato e iposodico: confezioni multiporzione e monoporzione da 1g circa

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- l'olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole

Confezionamento:

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro o PET, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- aceto di vino: acidità totale (ac. acetico) minimo 6 % +/-3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- deve essere fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- prodotto esclusivamente con: basilico (minimo 25%), olio di oliva o extravergine di oliva (minimo 30%), grana padano e/o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio (non presente nel pesto alla genovese senz'aglio), sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- pesto alla genovese
- pesto alla genovese senz'aglio
- fresco refrigerato
- da conservare a temperatura ambiente

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o PET

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:

- interi
- non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità
tetrapack
- bag in box

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva
- acciughe sott'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Tipo 0: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
 glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
 glutine secco >7 % s.s. +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

ALTRE FARINE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina di grano integrale o di tipo 2
- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

SEMOLATO DI GRANO DURO PER COUS COUS

Requisiti qualitativi:

- ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, sottoposto a precottura al fine di consentire una rapida preparazione finale
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pasta integrale: nei formati sopra richiesti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta:
 - ripieno di magro (ricotta e spinaci) o di verdure: min. 50 % +/-3%
 - ripieno di carne min. 40 % +/-3%
 - cappelletti e tortellini: freschi e congelati min. 35 % +/-3% - secchi min. 30% +/-3% -
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pizzoccheri

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:

- Parboiled

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto, preferibile sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- legumi:
 - ceci
 - fagioli cannellini, borlotti
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
 - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali:
 - orzo perlato, farro, cereali misti, quinoa

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere preparati con purea di patate o fiocchi di patate
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
 - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g
- confezionato a fette

Confezionamento:

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzio

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PIADINE, TIGELLE, TORTILLAS

Requisiti qualitativi:

- devono essere realizzate secondo le ricette tipiche
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- piadine: pezzatura da 120g
- tortillas di frumento e di mais

Confezionamento:

- in atmosfera protettiva

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- pizza con pomodoro precotta in teglia
- focaccia cotta in teglia

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova
- pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- è vietato l'uso di margarina o strutto raffinato, olio di palma, nonché di oli e grassi alimentari idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- biscotti secchi
- biscotti frollini
- amaretti

Confezionamento:

- confezione monoporzione e multi porzione

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non devono contenere strutto e grassi idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie
- crackers salati in superficie
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g - 50g – 100g

ALTRI PRODOTTI

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- se in polvere, di consistenza impalpabile
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco o secco
- lievito istantaneo
- lievito istantaneo vanigliato

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: cubetti da 25 grammi
- altri lieviti: bustine monodose e pluridose

BICARBONATO DI SODIO

Requisiti qualitativi:

- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- privo di allergeni

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

MISCELA DI CACAO ZUCCHERATO IN POLVERE

Requisiti qualitativi:

- composto da cacao (minimo 33%) e zucchero, senza l'aggiunta di additivi ad esclusione dei correttori di acidità
- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the in filtri e solubile
- the deproteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- bustine monodose

SEMI DI SESAMO

Requisiti qualitativi:

- Sesamo 100 %, decorticato, pulito e selezionato, di colore bianco-giallo.
- privo di corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Semi rotti: max. 1%

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- confezione unitaria

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione C.E.;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale
- deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- coppette o biscotto con gelato
- gusti: vaniglia, cioccolato, frutta
- sorbetto, ghiacciolo

Confezionamento:

- confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente
- confezione barretta di cioccolato extrafondente

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

CREMA DI NOCCIOLE

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di olio di palma, conservanti e coloranti
- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- classica
- senza latte

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- confezione monoporzione da 25 g
- vasetti in vetro o PET

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza (freschi, in ATP o surgelati)
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, crostini, prodotti da forno e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)
- biscotti primi mesi e prima infanzia
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSONICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- confezione monoporzione

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- dolcificati solo con saccarosio o fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- devono essere di colore bianco o bianco ialino;
- non devono presentare separazione delle fasi e grumi;
- non devono presentare odore, colore o sapore anomali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sterilizzati e privi di conservanti

Tipologie richieste:

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
 - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
 - carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
 - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
 - frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
 - formaggi

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

CREME PER LA PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi, come integratori al latte;
- eventualmente addizionate con vitamine ed aromi naturali, senza glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca
- crema di semolino
- crema multicereali

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BEVANDE A BASE DI CEREALI

Requisiti qualitativi:

- prodotti con cereali, privi di lattosio
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- bevanda a base di riso
- bevanda a base di avena

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- burger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino
- yofu, dessert a base di soia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento:

- bevanda: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- dessert: confezioni monoporzione UHT da 125 – 200g
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

TOFU

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco al naturale
- tofu in salamoia.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

SEITAN

Requisiti qualitativi:

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

ALIMENTI PER VEGANI

Requisiti qualitativi:

- a base di verdure e legumi
- privi di alimenti di origine animale, adatti ad alimentazione vegana
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- non devono contenere olio di palma, coloranti artificiali e/o caramello
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Burger o polpette: pezzatura da ca 150g
- Affettato (semplice o aromatizzato)
- Bistecche o spezzatino
- Biscotti, merendine e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- Burger o polpette: surgelati in confezione da 4-6 pezzi
- Affettato: confezioni da circa 100g sottovuoto o in ATP
- Bistecche o spezzatino: surgelati, sottovuoto o in ATP

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml
- bottiglie multiporzione

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI**

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

VASSOIO NEUTRO

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE MONOUSO

Piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.

Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro.

Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE MONOUSO

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.

Il coltello deve presentare la lama seghettata.

Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Peso medio di ogni posata gr.6

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

STOVIGLIE IN VETRO

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.
- Caraffa per acqua/ vino

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX

Cestino portatane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portatane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).



COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE
PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI E ALLA PERCENTUALE DI
SCARTO E SFRIDI DI LAVORAZIONE**

**Allegato 03
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

GRAMMATURE SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E PERSONALE SCOLASTICO

Piatti BASE			Su 100g
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml
1	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione Patate fresche Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	30 8 5 5 5 4 q.b.
2	Brodo di carne (100 ml)	Pollo intero refrigerato Reale o punta di bovino adulto Patate Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	10 10 8 5 5 5 4 q.b.
3	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT Farina bianca Burro Noce moscata Sale	300 30 30 q.b. q.b.
4	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco Aglio Pinoli Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	20 5 5 35 35 q.b.
5	Salsa verde (100 gr)	Prezzemolo fresco Mollica d pane Acciughe sott'olio Capperi Aglio Olio extravergine di oliva Sale	40 20 10 5 q.b. 30 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PRIMI PIATTI			Infanzia	Primaria	Personale scolastico
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g	g	g
6	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
7	Pasta al burro	Pasta di semola	60	70	80
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
8	Pasta aglio e olio	Pasta di semola	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
9	Pasta agli aromi	Pasta di semola	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi, origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
10	Pasta alla curcuma	Pasta di semola	60	70	80
		Curcuma in polvere	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
11	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
12	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
13	Pasta alla pizzaiola	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Mozzarella	20	20	20
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
14	Pasta alla crudaiola (pomodoro e mozzarella)	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori freschi	50	60	70
		Mozzarella	20	20	20
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
15	Pasta al pesto	Pasta di semola	60	70	80
		Pesto alla genovese refrigerato	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

16	Pasta pomodoro e pesto	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Pesto fresco refrigerato	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
17	Pasta al pesto di spinaci	Pasta di semola	60	70	80
		Spinaci surgelati	25	30	40
		Pinoli	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	10	15	20
		Parmigiano reggiano	10	15	20
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
18	Pasta al ragù di carne	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
19	Pasta al ragù di pesce	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Merluzzo o nasello surgelato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
20	Pasta al ragù di verdure	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	30	35	40
		Melanzane fresche	20	25	30
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
21	Pasta al ragù di legumi	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50
		Legumi misti secchi	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
22	Pasta al ragù di soia	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Soia secca disidratata	15	20	25
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
23	Pasta ai formaggi	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Fontina	10	10	10
		Latte intero UHT	4	5	7
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

24	Pasta all'isolana / pomodoro e olive	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olive nere denocciolate	15	15	15
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Capperi	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
25	Pasta alla frantoia / besciamella e olive	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	30	35	40
		Olive nere denocciolate	15	15	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
26	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
27	Pasta in salsa aurora	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
28	Pasta al prosciutto	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	20	25	30
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
29	Pasta prosciutto e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	20	25	30
		Piselli surgelati	25	30	35
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Cipolla fresca	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
30	Pasta pomodoro, prosciutto e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Piselli surgelati	25	30	35
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
31	Pasta pomodoro e tonno	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Tonno al naturale	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

32	Pasta mozzarella e melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori freschi	25	30	35
		Mozzarella	20	20	20
		Melanzane fresche	25	30	35
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
33	Pasta allo speck	Pasta di semola	60	70	80
		Speck	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
34	Pasta e patate	Pasta di semola	60	70	80
		Patate	40	50	60
		Ricotta	25.	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
35	Pasta allo zafferano / mimosa	Pasta di semola	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>			
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30
		Farina bianca	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
36	Pasta alla tirolese	Pasta di semola	60	70	80
		Speck	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>			
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30
		Farina bianca	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
37	Pasta alle zucchine	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

38	Pasta al pesto di zucchine	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	10	12	15
		Pinoli	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
39	Pasta zucchine e curcuma	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
40	Pasta zucchine e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Ricotta	25	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
41	Pasta al pesto di broccoli	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoli freschi	10	12	15
		Pinoli	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
42	Pasta alla zucca	Pasta di semola	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
43	Pasta con fagiolini	Pasta di semola	60	70	80
		Fagiolini surgelati	45	50	55
		Basilico fresco	7	7	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
44	Pasta alle melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Melanzane fresche	35	40	45
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
45	Pasta e cavolfiori	Pasta di semola	60	70	80
		Cavolfiori freschi	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

46	Pasta pomodoro e peperoni	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Peperoni freschi	30	40	50
		Cipolla	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	3	4	5
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
47	Pasta con crema di peperoni	Pasta di semola	60	70	80
		Peperoni freschi	40	50	60
		Cipolla	10	12	15
		Basilico fresco	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	3	4	5
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
48	Pasta con broccoletti	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
49	Pasta con broccoletti e pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
50	Pasta e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Piselli surgelati	70	80	90
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
51	Pasta pomodoro e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Piselli surgelati	70	80	90
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	6
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
52	Pasta e fagioli	Pasta di semola	60	70	80
		Fagioli secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	5	5	5
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

53	Pasta e ceci	Pasta di semola	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
54	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
55	Orecchiette con le cime di rapa	Pasta di semola	60	70	80
		Cime di rapa fresche	130	150	170
		Alici sott'olio	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
56	Pasta alla Norma	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Melanzane fresche	30	35	40
		Pomodori pelati	40	50	60
		Ricotta	15	20	25
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
57	Pasta alla carbonara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Pancetta tesa	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
58	Pasta all'amatriciana	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Pancetta tesa	15	20	25
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
59	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi sguosciati surgelati	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

60	Pasta pasticciata	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro refrigerato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Mozzarella	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
61	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'uovo	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
62	Pasta fredda con scamorza e pomodori	Pasta di semola	60	70	80
		Scamorza	30	35	40
		Pomodori freschi	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
63	Riso all'olio	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
64	Riso olio e basilico	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
65	Riso al burro / Riso all'inglese	Riso parboiled	60	70	80
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
66	Risotto allo zafferano	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
67	Risotto alla parmigiana	Riso parboiled	60	70	80
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
68	Risotto agli aromi	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

69	Risotto al rosmarino	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
70	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
71	Risotto alle verdure / all'ortolana	Riso parboiled	60	70	80
		Verdure fresche di stagione	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
72	Risotto alle zucchine	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchine fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
73	Risotto zucchine e curcuma	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchine fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
74	Risotto ai carciofi	Riso parboiled	60	70	80
		Carciofi freschi	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

75	Risotto agli asparagi	Riso parboiled	60	70	80
		Asparagi fresch	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
76	Risotto con la zucca	Riso parboiled	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
77	Risotto con zucca e asiago	Riso parboiled	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Asiago	25	30	35
		Cipolla fresca	5	5	5
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	3	3	3
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
78	Risotto al radicchio	Riso parboiled	60	70	80
		Radicchio fresco	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
79	Risotto ai porri	Riso parboiled	60	70	80
		Porri freschi	25	30	35
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
80	Risotto ai legumi	Riso parboiled	50	60	70
		Fagioli secchi	25	30	35
		Piselli surgelati	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

81	Risotto ai piselli / Risi e bisi	Riso parboiled	60	70	80
		Piselli surgelati	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
82	Risotto prosciutto e piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Prosciutto cotto	20	20	20
		Piselli surgelati	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
83	Riso e lenticchie	Riso parboiled	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
84	Riso e ceci	Riso parboiled	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
85	Riso e patate	Riso parboiled	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
86	Risotto ai funghi	Riso parboiled	50	60	70
		Funghi secchi	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
87	Risotto alla salsiccia	Riso parboiled	60	70	80
		Salsiccia	40	50	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

88	Risotto con filetto di trota / pesce persico	Riso parboiled	60	70	80
		Filetto di trota / pesce persico surgelato	50	60	70
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
89	Risotto con seppie e piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Seppia surgelata	35	40	45
		Piselli surgelati	20	25	30
		Pomodori pelati	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
90	Riso gratinato	Riso parboiled	60	70	80
		Mozzarella	15	20	25
		Piselli surgelati	20	25	30
		Pomodori pelati	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
91	Riso alla cantonese	Riso parboiled	60	70	80
		Piselli surgelati	8	10	13
		Olive verdi snocciolate	6	8	10
		Prosciutto cotto	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
92	Insalata di riso / pasta	Riso parboiled / pasta di semola	60	70	80
		Tonno al naturale	12	15	18
		Prosciutto cotto	12	15	18
		Mozzarella	12	15	18
		Olive verdi denocciolate	12	15	18
		Mais al naturale	12	15	18
		Piselli surgelati	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
93	Insalata di riso / pasta alle verdure	Riso parboiled/pasta di semola	60	70	80
		Piselli surgelati	10	12	15
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Pomodori freschi	20	25	30
		Mais al naturale	6	8	10
		Mozzarella a cubetti	10	12	15
		Olive verdi denocciolate	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
94	Orzotto alla parmigiana	Orzo perlato	60	70	80
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

95	Orzotto al pomodoro	Orzo perlato	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
96	Orzotto alla zucca	Orzo perlato	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
97	Farro con pomodoro e porri	Farro decorticato	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Porri	15	20	25
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
98	Farro al pesto	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
99	Farro pesto e pomodorini	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Pomodorini freschi	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
100	Insalata di farro	Farro decorticato	35	40	50
		Tonno al naturale	15	15	18
		Mozzarella	15	15	18
		Carote fresche	20	25	30
		Olive verdi denocciolate	15	15	18
		Pomodori	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
101	Crochette di riso al forno	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	20	25	30
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
102	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	150	180	220
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

103	Gnocchi al pesto	Gnocchi di patate	150	180	220
		Pesto alla genovese refrigerato	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
104	Gnocchi al ragù di carne	Gnocchi di patate	150	180	220
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
105	Gnocchi alla romana	Semola	60	70	80
		Latte intero UHT	200	220	240
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
106	Lasagne alla bolognese / al ragù	Pasta all'uovo	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
107	Lasagne alla genovese / al pesto	Pasta all'uovo	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	25	30	35
		Besciamella	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
108	Lasagne al ragù vegetale	Pasta all'uovo secca	60	70	80
		Verdure di stagione	30	35	35
		Edamer	20	25	25
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	4	5	5
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
109	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

110	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Spinaci surgelati	40	50	60
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
111	Ravioli / tortelloni di magro burro e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	90	100	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
112	Ravioli / tortelloni di magro olio e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	90	100	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
113	Ravioli / tortelloni di magro al pomodoro	Ravioli / tortelloni di magro	90	100	120
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
114	Tortelli di zucca	Farina bianca	60	70	80
		Zucca gialla fresca	160	180	200
		Amaretti	15	15	15
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
115	Pizzoccheri alla valtellinese	Pizzoccheri	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30
		Verze fresche	15	20	25
		Coste fresche	15	20	25
		Fontina	30	40	50
		Salvia fresca	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
116	Pastina in brodo	Pasta di semola	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
117	Riso in brodo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

118	Riso e prezzemolo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
119	Ravioli / tortellini in brodo	Ravioli / tortellini di magro o di carne	60	70	80
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
120	Minestra di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	60	70	80
		Verdure fresche di stagione	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	25
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
121	Minestra di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
122	Minestra di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli secchi	20	25	30
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
123	Minestra di piselli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Piselli surgelati	20	25	30
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

124	Minestra di verza con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Cavolo verza Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 60 220 6 4 q.b.	40 70 250 8 5 q.b.	50 80 280 10 7 q.b.
125	Passato di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Patate fresche Verdure fresche di stagione Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 80 35 15 6 4 q.b.	40 90 45 20 8 5 q.b.	50 100 55 25 10 7 q.b.
126	Passato di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli, ceci e lenticchie secchi Patate fresche Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 40 80 15 6 4 q.b.	40 50 90 20 8 5 q.b.	50 60 100 25 10 7 q.b.
127	Passato di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli, ceci e lenticchie secchi Patate fresche Verdure fresche di stagione Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 40 80 35 15 6 4 q.b.	40 50 90 45 20 8 5 q.b.	50 60 100 55 25 10 7 q.b.
128	Crema di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Patate fresche Porri freschi Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 100 15 q.b. 6 4 q.b.	40 110 20 q.b. 8 5 q.b.	50 120 25 q.b. 10 7 q.b.
129	Crema di carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Carote fresche Porri freschi Patate fresche Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 70 15 30 q.b. 6 4 q.b.	40 80 20 35 q.b. 8 5 q.b.	50 90 25 40 q.b. 10 7 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

130	Crema di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Zucca	70	80	90
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
131	Crema di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	70	80	90
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
132	Crema di fagioli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli secchi	70	80	90
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
133	Crema di ceci con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Ceci secchi	70	80	90
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
134	Crema di ceci e zucchine con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Ceci secchi	50	60	70
		Zucchine fresche	25	30	35
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

135	Crema di lenticchie con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Lenticchie secche	70	80	90
		Porri freschi	15	20	25
		Patate fresche	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
136	Vellutata di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Verdure fresche di stagione	70	80	90
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
137	Vellutata di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	40	50	60
		Verdure fresche di stagione	40	50	60
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
138	Vellutata di ceci, porri e carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Ceci secchi	40	50	60
		Porri freschi	15	20	25
		Carote fresche	20	25	30
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
139	Vellutata di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	40	50	60
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
140	Vellutata di asparagi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Asparagi freschi o surgelati	80	90	110
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

141	Vellutata di zucchine con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Zucchine fresche Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	30 80 45 4 10 q.b.	40 90 50 5 12 q.b.	50 100 55 7 15 q.b.
142	Vellutata di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Zucca fresca Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	30 70 45 4 10 q.b.	40 80 50 5 12 q.b.	50 90 55 7 15 q.b.
143	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina Uova intere pastorizzate Brodo vegetale Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 20 q.b. q.b. 6 4 q.b.	40 20 q.b. q.b. 8 5 q.b.	50 20 q.b. q.b. 10 7 q.b.
144	Zuppa di pane e porri	Pane secco Porri freschi Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	70 175 10 6 4 q.b.	80 200 10 8 5 q.b.	90 225 10 10 7 q.b.
145	Pizza margherita	Pasta per pizza <i>Oppure:</i> Base per pizza precotta Pomodori pelati Mozzarella Olio extravergine di oliva Origano Sale	130 105 50 30 10 q.b. q.b.	150 120 60 40 12 q.b. q.b.	180 150 70 50 15 q.b. q.b.
146	Pizza al prosciutto	Pasta per pizza <i>Oppure:</i> Base per pizza precotta Pomodori pelati Mozzarella Prosciutto cotto Olio extravergine di oliva Sale	130 105 50 30 20 10 q.b.	150 120 60 40 25 12 q.b.	180 150 70 50 30 15 q.b.
147	Focaccia al Rosmarino	Pasta per pizza <i>Oppure:</i> Base per pizza precotta Olio extravergine di oliva Rosmarino fresco Sale	130 105 6 q.b. q.b.	150 120 8 q.b. q.b.	180 150 10 q.b. q.b.
148	Piadina/focaccia con prosciutto o tacchino e formaggio	Piadina/focaccia fresca Prosciutto cotto o affettato di tacchino Formaggio Edamer Sale	75 40 40 q.b.	90 50 50 q.b.	110 60 60 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

149	Frisella al pomodoro	Pane per friselle	45	50	55
		Pomodori maturi	20	25	30
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

SECONDI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
150	Pollo al forno	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Sale	50 q.b. q.b.	80 q.b. q.b.	100 q.b. q.b.
151	Coscia di pollo al forno	Coscia di pollo refrigerata Salvia, rosmarino freschi Sale	170 q.b. q.b.	200 q.b. q.b.	240 q.b. q.b.
152	Petto di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	50 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	100 10 7 q.b.
153	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	100 q.b. 7 q.b.
154	Pollo al curry	Petto di pollo refrigerato Curry Brodo di verdura Cipolla Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 80 10 4 q.b.	80 q.b. 100 12 5 q.b.	100 q.b. 120 15 7 q.b.
155	Pollo alle mandorle	Petto di pollo refrigerato Mandorle pelate Brodo di verdura Cipolla Farina 0 Olio extravergine di oliva Sale	50 20 40 10 q.b. 4 q.b.	80 25 50 12 q.b. 5 q.b.	100 30 60 15 q.b. 7 q.b.
156	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo refrigerato Carote, sedano, cipolle freschi Pomodori pelati Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	50 25 40 q.b. 4 q.b.	80 30 50 q.b. 5 q.b.	100 35 60 q.b. 7 q.b.
157	Cotoletta di pollo - Bocconcini di pollo impanati	Petto di pollo refrigerato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	50 10 10 4 q.b.	80 10 10 5 q.b.	100 10 10 7 q.b.
158	Bocconcini / straccetti di pollo agli aromi	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	100 q.b. 7 q.b.
159	Bocconcini / straccetti di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	50 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	100 10 7 q.b.
160	Bocconcini / straccetti di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo refrigerato Pane grattugiato / farina di mais Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 10 q.b. 4 q.b.	80 10 q.b. 5 q.b.	100 10 q.b. 7 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

161	Scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato	50	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
162	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Petto di pollo refrigerato	50	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
163	Bocconcini di pollo e maiale	Petto di pollo refrigerato	25	40	50
		Lonza di suino refrigerata	25	40	50
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
164	Tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
165	Tacchino ai ferri	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
166	Scaloppina di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
167	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
168	Cotoletta di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
169	Bocconcini /straccetti di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Succo di limone	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
170	Bocconcini /straccetti di tacchino gratinati / dorati	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Pane grattugiato / farina di mais	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

171	Bocconcini di tacchino e salsiccia al pomodoro	Fesa di tacchino refrigerata	30	50	60
		Salsiccia di suino fresca	20	30	40
		Pomodori pelati	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
172	Arrosto di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
173	Tacchino al latte	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Latte intero UHT	15	20	25
		Succo di limone	5	5	5
		Timo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
174	Tacchino in umido	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	10	15	15
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
175	Hamburger di tacchino al forno	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
176	Polpette di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Patate fresche	10	15	15
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
177	Polpettone di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	30	40	50
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Patate	30	35	40
		Pane grattugiato	10	15	20
		Olio di oliva extravergine	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
178	Polpettone di tacchino e biete	Fesa di tacchino refrigerata	30	40	50
		Biete surgelate	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Patate fresche	15	20	25
		Pane grattugiato	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

179	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Pomodori pelati	50	60	70
		Verdure fresche di stagione	40	50	60
		Patate fresche	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
180	Spezzatino di tacchino con cous cous	Fesa di tacchino refrigerata	50	80	100
		Cous cous	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
181	Coniglio al forno	Coniglio intero refrigerato	50	80	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
182	Coniglio alla cacciatora	Coniglio intero refrigerato	50	80	100
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	30	30	30
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
183	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
184	Scaloppina di lonza al limone	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
185	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
186	Cotoletta di lonza	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
187	Arrosto di lonza	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

188	Arrosto di lonza al latte	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Latte intero UHT	10	10	10
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
189	Arrosto di lonza alle mele	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Mele	50	60	70
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
190	Arrosto di lonza agli agrumi	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Succo di limone e arancia	20	25	30
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
191	Hamburger di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
192	Polpette di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
193	Bocconcini di maiale in salsa di mele	Lonza di suino refrigerata	50	80	100
		Mele	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
194	Fettina di vitello o vitellone ai ferri	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
195	Scaloppina di vitello o vitellone al limone	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
196	Scaloppina di vitello o vitellone alla pizzaiola	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

197	Scaloppina di vitello o vitellone al vino bianco	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Vino bianco	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
198	Cotoletta di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
199	Arrosto di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
200	Spezzatino di vitello o vitellone con verdure	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
201	Brasato di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
202	Manzo all'olio	Vitellone refrigerato	50	80	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Acciughe	10	12	15
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	2	3	3
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
203	Bruscitt	Reale di bovino adulto refrigerato	50	80	100
		Sedano, carote e cipolle	15	15	20
		Pomodori pelati	30	35	40
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
204	Bruscitt con verdure	Reale di bovino adulto refrigerato	50	80	100
		Sedano, carote e cipolle	15	15	20
		Zucchine	20	25	30
		Pomodori pelati	30	35	40
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

205	Bollito di vitello o vitellone	Reale di vitello o vitellone refrigerato	40	70	90
		Carote fresche	20	20	25
		Sedano, cipolle	30	35	40
		Alloro, timo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
206	Hamburger di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
207	Hamburger di vitello o vitellone al pomodoro	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Pomodori pelati	40	50	60
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
208	Polpette di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
209	Polpette di vitello o vitellone al pomodoro	Vitello o vitellone refrigerato	30	40	50
		Patate fresche	30	30	30
		Uova intere pastorizzate	3	4	5
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori pelati	40	50	60
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano Reggiano	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
210	Polpette di vitello o vitellone in umido	Vitello o vitellone refrigerato	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
211	Polpettone di vitellone al forno	Vitellone refrigerato	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

212	Bocconcini di vitello o vitellone agli aromi	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
213	Bocconcini di vitello o vitellone in salsa di mele	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Mele	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
214	Carne trita al piatto	Vitello o vitellone refrigerato	50	80	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20
		Zucchine fresche	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
215	Salsiccia al forno	Luganega di suino refrigerata	50	80	100
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
216	Zucchine ripiene di carne	Zucchine fresche	120	150	180
		Vitello o vitellone refrigerato	30	40	50
		Patate fresche	25	30	35
		Pomodori pelati	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
217	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone gratinato / dorato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
		Pane grattugiato	5	5	5
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
218	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone impanato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
219	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone ai capperi	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
		Capperi	10	10	10
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

220	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla pizzaiola	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodori pelati Farina bianca Origano Olio extravergine di oliva Sale	80 40 q.b. q.b. 4 q.b.	100 50 q.b. q.b. 5 q.b.	120 60 q.b. q.b. 7 q.b.
221	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone pomodorini e olive / alla livornese	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodorini freschi Olive nere denocciolate Olio extravergine di oliva Sale	80 40 12 4 q.b.	100 50 15 5 q.b.	120 60 20 7 q.b.
222	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla mugnaia	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Farina bianca Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 q.b. q.b. q.b. 4 q.b.	100 q.b. q.b. q.b. 5 q.b.	120 q.b. q.b. q.b. 7 q.b.
223	Polpette / crocchette / hamburger di platessa / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut surgelato Patate fresche Pane grattugiato Uova intere pastorizzate Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	60 35 12 10 q.b. 4 q.b.	80 40 15 10 q.b. 5 q.b.	100 45 20 10 q.b. 7 q.b.
224	Polpette / hamburger di tonno	Tonno al naturale o all'olio di oliva Patate fresche Pane grattugiato Uova intere pastorizzate Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	60 35 12 10 q.b. 4 q.b.	80 40 15 10 q.b. 5 q.b.	100 45 20 10 q.b. 7 q.b.
225	Gateaux di pesce	Nasello/merluzzo/ halibut surgelato Patate Pane grattugiato Uovo pastorizzato Prezzemolo Olio di oliva extravergine Sale	60 35 12 10 q.b. 4 q.b.	80 40 15 10 q.b. 5 q.b.	100 45 20 10 q.b. 7 q.b.
226	Totani / seppie gratinati / dorati	Totani / seppie surgelati Pane grattugiato Prezzemolo fresco Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	80 5 q.b. q.b. 4 q.b.	100 5 q.b. q.b. 5 q.b.	120 5 q.b. q.b. 7 q.b.
227	Totani / seppie in umido	Totani / seppie surgelati Pomodori pelati Olio extravergine di oliva Sale	80 60 4 q.b.	100 70 5 q.b.	120 80 7 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

228	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati Olio extravergine di oliva	80 4	100 5	120 7
229	Alici in tortiera	Alici surgelate Pane grattugiato Parmigiano reggiano Aglio Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 15 4 q.b. q.b. 4 q.b.	100 15 5 q.b. q.b. 5 q.b.	120 15 7 q.b. q.b. 7 q.b.
230	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
231	Insalata di tonno e mais	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato Mais al naturale Olio extravergine di oliva	60 25 6	70 30 8	80 35 10
232	Uova sode	Uovo intero Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	n.1 q.b. 6 q.b.	n.2 q.b. 8 q.b.	n.2 q.b. 10 q.b.
233	Uova strapazzate	Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 10 6 4 q.b.	70 10 8 5 q.b.	80 10 10 6 q.b.
234	Uova al pomodoro	Uova intere pastorizzate Pomodori freschi maturi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 30 6 4 q.b.	70 35 8 5 q.b.	80 40 10 6 q.b.
235	Frittata al forno	Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	60 10 4 6 q.b.	70 10 5 8 q.b.	80 10 7 10 q.b.
236	Frittata con zucchine	Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Zucchine fresche Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	60 10 30 4 6 q.b.	70 10 40 5 8 q.b.	80 10 50 7 10 q.b.
237	Frittata con carote e zucchine	Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Zucchine fresche Carote fresche Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	60 10 20 15 4 6 q.b.	70 10 30 20 5 8 q.b.	80 10 40 25 7 10 q.b.
238	Frittata con spinaci	Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Spinaci surgelati Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	60 10 30 4 6 q.b.	70 10 40 5 8 q.b.	80 10 50 7 10 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

239	Frittata con patate	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Patate fresche	40	50	60
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
240	Frittata con verdure	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Verdure miste fresche	50	60	70
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
241	Frittata con formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Fontal	15	20	25
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
242	Frittata con prosciutto e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
243	Frittata con patate e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Patate fresche	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
244	Frittata con patate e porri	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Patate fresche	30	40	50
		Porri	20	25	30
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
245	Frittata alla pizzaiola	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Pomodori freschi maturi o pomodori pelati	30	35	40
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
246	Tortino di ricotta e spinaci	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Pasta sfoglia surgelata	90	100	110
		Spinaci surgelati	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

247	Tortino di ricotta e zucchine	Pasta sfoglia surgelata	90	100	110
		Zucchine fresche	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
248	Tortino di verdure	Pasta sfoglia surgelata	90	100	110
		Verdure miste fresche	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
249	Tortino di piselli	Pasta sfoglia surgelata	90	100	110
		Piselli surgelati	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
250	Tortino di ceci	Ceci secchi	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
251	Tortino di patate e formaggio	Patate fresche	80	100	120
		Provola o scamorza	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
252	Tortino di patate e prosciutto	Patate fresche	80	100	120
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Provola o scamorza	10	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
253	Tortino di patate e carne	Patate fresche	80	100	120
		Vitellone magro	25	30	35
		Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Latte intero UHT	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

254	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e verdure	Verdure miste fresche	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
255	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e spinaci	Spinaci surgelati	80	100	120
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
256	Polpette / crocchette / hamburger di patate	Patate fresche	90	100	110
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
257	Polpette / crocchette / hamburger di patate e prosciutto	Patate fresche	80	90	100
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
258	Polpette / crocchette / hamburger di verdure e legumi	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	12	15	20
		Lenticchie secche	12	15	20
		Piselli surgelati	20	25	30
		Carote	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
259	Polpette / crocchette / hamburger di fagioli	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

260	Polpette / crocchette / hamburger di piselli	Patate fresche	30	40	50
		Piselli surgelati	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
261	Polpette / crocchette / hamburger di lenticchie	Patate fresche	30	40	50
		Lenticchie secche	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
262	Polpette / crocchette / hamburger di quinoa	Quinoa	30	35	40
		Patate fresche	50	60	70
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
263	Polpette / crocchette / hamburger di verdure e quinoa	Quinoa	25	30	40
		Patate fresche	20	25	30
		Carote	10	15	20
		Zucchine	10	15	20
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
264	Polpettone di legumi	Fagioli cannellini	25	30	40
		Ceci secchi	20	25	30
		Lenticchie	20	25	30
		Pane	70	80	100
		Latte UHT intero	70	80	100
		Uovo pastorizzato	25	30	40
		Cipolla	15	20	20
		Gherigli di noci	20	25	30
		Pomodori pelati	15	20	20
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
265	Polenta	Farina di mais	50	60	70
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
266	Polenta pasticciata	Farina di mais	50	60	70
		Pomodori pelati	70	80	90
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

267	Tofu con verdure	Tofu	50	70	80
		Cipolle	12	15	20
		Verdure fresche di stagione	30	35	40
		Olio di oliva extravergine	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
268	Falafel di ceci	Ceci secchi	80	100	120
		Cipolle	20	25	30
		Pangrattato	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Cumino	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
		Pepe	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		<i>Oppure:</i>			
		Falafel pronti	75	100	125
269	Caprese	Pomodori maturi	50	60	70
		Mozzarella	50	60	70
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
270	Involtini di prosciutto e formaggio	Prosciutto cotto	50	60	70
		Formaggio edamer	30	40	50
271	Insalata ricca con mozzarella	Lattuga, cappuccio o indivia	25	30	40
		Carote	25	30	40
		Mais	25	30	40
		Olive	10	10	10
		Mozzarella	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

SALUMI E FORMAGGI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
272	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	50	60	70
273	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	50	60	70
274	Bresaola	Bovino adulto magro	50	60	70
275	Mortadella	Mortadella	50	60	70
276	Speck	Speck	50	60	70
277	Affettato di tacchino	Affettato di tacchino	50	60	70
278	Formaggio spalmabile	Formaggio spalmabile	80	80	80
279	Mozzarella	Mozzarella	60	60	90
280	Crescenza	Crescenza	50	70	100
281	Ricotta	Ricotta	50	70	100
282	Primosale	Primosale	50	70	100
283	Provolone	Provolone	30	40	50
284	Caciocavallo	Caciocavallo	30	40	50
285	Asiago	Asiago	30	40	50
286	Caciotta	Caciotta	30	40	50
287	Italico	Italico	30	40	50
288	Fontina	Fontina	30	40	50
289	Fontal	Fontal	30	40	50
290	Emmenthal	Emmenthal	30	40	50
291	Taleggio	Taleggio	30	40	50
292	Quartiolo	Quartiolo	30	40	50
293	Gorgonzola	Gorgonzola	30	40	50
294	Grana padano	Grana padano	30	40	50
295	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	30	40	50

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

CONTORNI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
296	Insalata verde	Lattuga o cappuccio	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
297	Insalata verde con olive	Lattuga o cappuccio	30	40	50
		Olive nere	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
298	Insalata verde con mais	Lattuga o cappuccio	30	40	50
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
299	Insalata di radicchio	Radicchio rosso	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
300	Insalata mista con radicchio	Lattuga o cappuccio	15	20	25
		Radicchio rosso	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
301	Insalata mista con carote	Lattuga, cappuccio o indivia	15	20	25
		Carote fresche	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
302	Insalata mista con finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	15	20	25
		Finocchi freschi	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
303	Insalata mista con carote e finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	10	15	20
		Carote fresche	15	20	25
		Finocchi freschi	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
304	Insalata mista con pomodori	Lattuga	15	20	25
		Pomodori maturi	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
305	Insalata mista con peperoni	Lattuga	15	20	25
		Peperoni gialli	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

306	Insalata mista con pomodori e mais	Lattuga	15	20	25
		Pomodori maturi	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
307	Insalata mista con carote e mais	Lattuga	15	20	25
		Carote fresche	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
308	Insalata mista con cetrioli e carote	Lattuga	15	20	25
		Cetrioli freschi	10	15	20
		Carote fresche	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
309	Cruditè di carote e finocchi	Finocchi freschi	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
310	Finocchi in insalata	Finocchi freschi	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
311	Carote julienne	Carote fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
312	Carote e olive in insalata	Carote fresche	50	60	70
		Olive nere	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
313	Carote e mais in insalata	Carote fresche	40	50	60
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
314	Zucchine carote e mais	Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
315	Verza in insalata	Cavolo cappuccio (Verza)	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
316	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
317	Pomodori al basilico e origano	Pomodori maturi	50	60	70
		Basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

318	Pomodori e finocchi in insalata	Pomodori maturi	30	40	50
		Finocchi freschi	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
319	Pomodori e cetrioli in insalata	Pomodori maturi	30	40	50
		Cetrioli freschi	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
320	Verdure in pinzimonio	Carote fresche	20	25	30
		Finocchi freschi	15	20	25
		Sedano fresco	10	15	20
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
321	Carote al forno	Carote fresche	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
322	Carote al prezzemolo	Carote fresche	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
323	Carote e piselli al forno	Carote fresche	40	50	60
		Piselli surgelati	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
324	Carote e fagiolini al forno	Carote fresche	40	50	60
		Fagiolini surgelati	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
325	Patate in insalata	Patate fresche	100	150	200
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
326	Patate al forno	Patate fresche	100	150	200
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
327	Patate e carote al forno	Patate fresche	50	75	100
		Carote fresche	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
328	Patate e fagiolini al forno	Patate fresche	50	75	100
		Fagiolini surgelati	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
329	Patate e zucchine al forno	Patate fresche	50	75	100
		Zucchine fresche	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
330	Purè di patate	Patate fresche	100	150	200
		Latte intero UHT	15	20	25
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

331	Patate e piselli in umido	Patate fresche	60	80	100
		Piselli surgelati	40	50	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
332	Piselli al forno	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
333	Piselli al prezzemolo	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
334	Piselli e cipolle	Piselli surgelati	70	90	110
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
335	Piselli al pomodoro	Piselli surgelati	70	90	110
		Pomodori pelati	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
336	Fagioli all'occhio	Fagioli secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
337	Fagioli alla cipolla	Fagioli secchi	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
338	Fagioli all'uccelletto	Fagioli secchi	40	50	60
		Pomodori pelati	25	30	35
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
339	Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
340	Fagiolini e patate in umido	Patate fresche	50	75	100
		Fagiolini surgelati	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
341	Lenticchie al pomodoro	Lenticchie secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

342	Fave al pomodoro	Fave sgusciate secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
343	Ceci al prezzemolo	Ceci secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
344	Verdure stufate	Carote fresche	40	50	60
		Zucchine fresche	40	50	60
		Cipolla fresca	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
345	Ratatouille di verdure al forno	Patate fresche	40	50	60
		Zucchine fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Peperoni gialli	15	20	25
		Pomodori pelati	30	35	40
		Pane grattugiato	8	10	12
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
346	Zucchine al vapore	Zucchine fresche	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
347	Zucchine gratinate	Zucchine fresche	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
348	Zucchine trifolate	Zucchine fresche	80	100	120
		Aglione, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
349	Melanzane trifolate	Melanzane fresche	80	100	120
		Aglione, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
350	Carciofi trifolati	Carciofi surgelati	80	100	120
		Aglione, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
351	Spinaci / erbe al forno	Spinaci / erbe surgelati	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
352	Spinaci / erbe al formaggio	Spinaci / erbe surgelati	100	120	140
		Parmigiano reggiano	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
353	Cavolfiori gratinati	Cavolfiore fresco	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

354	Finocchi gratinati	Finocchi freschi	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
355	Peperoni al forno	Peperoni gialli freschi	140	160	180
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
356	Cipolle all'agro	Cipolline	80	100	120
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
357	Cavolini di bruxelles	Cavolini di bruxelles	60	70	80
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
358	Biete all'agro	Biete surgelate	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
359	Broccoli / broccoletti al forno	Broccoli / broccoletti freschi	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
360	Zucca al forno	Zucca fresca	140	160	180
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

FRUTTA			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
361	Frutta fresca	Frutta fresca	100	150	200
362	Frutta secca	Mandorle secche	15	15	15
		Noci secche	10	10	10
		Nocciole	10	10	10
363	Castagne arrosto	Castagne fresche	90	100	110
364	Macedonia di frutta	Pere	25	40	50
		Mele	25	40	50
		Arance	25	40	50
		Noci secche	10	10	10
		Kiwi	25	40	50
365	Macedonia di frutta 2	Mele	25	40	50
		Pere	25	40	50
		Mandaranci	25	40	50
		Kiwi	25	40	50
366	Frullato di frutta	Latte vaccino intero	25	40	50
		Mele	90	100	110
		Pere	90	100	110
367	Frullato di frutta 2	Pere	130	150	170
		Yogurt intero	50	60	70
		Mandorle secche	10	10	10
368	Spremuta d'arancia	Arance succo	175	200	225
369	Mela cotta	Mela cotta	100	150	200

La porzione di frutta per ciascun utente non può essere ottenuta frazionando un frutto di peso superiore (es. ½ banana, ½ mela), mentre può essere ottenuta sommando più frutti di peso inferiore (es. 3 albicocche, 2 kiwi).

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DOLCE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
370	Fetta di torta	Torta	80	100	120
371	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	80	100	120
372	Ciambella	Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Latte intero UHT	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
373	Torta di mele	Mele	30	40	50
		Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Latte intero UHT	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
374	Torta delle caccine	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Pane grattugiato	45	50	55
		Zucchero	10	10	10
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Uva secca	6	8	10
		Mandorle secche	15	15	15
		Latte intero UHT	110	120	130
375	Torta alla ricotta	Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Ricotta	30	35	40
		Farina 00	35	40	60
		Zucchero	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Latte intero UHT	22	25	30
376	Torta alle carote	Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Carote	30	40	50
		Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
377	Torta al limone	Latte intero UHT	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Limone	30	40	50
		Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

378	Torta pere e cioccolato	Pere	30	40	50
		Cioccolato	10	12	15
		Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Latte intero UHT	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
379	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
380	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
381	Sorbetto	Fragole	130	150	170
		Zucchero	10	10	10
		Succo di limone	10	10	10
382	Yogurt	Yogurt intero	125	125	125
383	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125
384	Budino	Budino confezionato	120	120	120

PANE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
385	Pane comune	Pane tipo 0	30	50	80
386	Pane integrale	Pane integrale	30	50	80
387	Grissini o taralli	Grissini o taralli	25	30	35
388	Pane arabo	Pane arabo	50	70	100

BEVANDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
389	Acqua dal rubinetto	Acqua potabile di rete	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

COLAZIONI E MERENDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
390	The e biscotti	The deteinato Biscotti secchi	160 n. 5	200 n. 6	240 n. 8
391	Latte	Latte intero fresco	220	120	280
392	Latte con fiocchi di cereali	Latte intero fresco Cornflakes	220 35	250 40	280 45
393	Latte e muesli	Latte intero fresco Fiocchi di 5 cereali Noci secche, nocciolo, mandorle Uva secca	220 20 15 5	250 20 15 5	280 30 20 5
394	Latte e biscotti	Latte intero fresco Biscotti secchi	220 n. 5	250 n. 6	280 n. 8
395	Latte con pane, burro e confettura	Latte intero fresco Pane fresco Burro Confetture o marmellate	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
396	Latte con pane, burro e miele	Latte intero fresco Pane fresco Burro Miele	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
397	Latte con fette biscottate, burro e confettura	Latte intero fresco Fette biscottate Burro Confetture o marmellate	220 n. 3 10 30	250 n. 3 12 35	280 n. 4 15 40
398	Yogurt	Yogurt intero alla frutta	125	125	125
399	Yogurt con fiocchi di mais	Yogurt intero alla frutta Cornflakes	125 35	125 40	125 45
400	Yogurt e fette biscottate	Yogurt intero alla frutta Fette biscottate	125 n. 3	125 n. 3	125 n. 4
401	Yogurt e crackers	Yogurt intero alla frutta Crackers	125 n. 3	125 n. 4	125 n. 5
402	Pane, burro e zucchero	Pane fresco Burro Zucchero	50 10 10	50 12 12	60 15 15
403	Pane, ricotta e zucchero	Pane fresco Ricotta fresca Zucchero	50 30 10	50 35 12	60 40 15
404	Pane, ricotta e cacao	Pane fresco Ricotta fresca Cacao amaro	50 30 10	50 35 12	60 40 15
405	Pane e confettura	Pane fresco Confetture o marmellate	50 30	50 35	60 40
406	Pane, burro e confettura	Pane fresco Burro Confettura o marmellata	50 10 30	50 12 35	60 15 40
407	Fette biscottate e confettura	Fette biscottate Confettura o marmellata	n. 3 30	n. 3 35	n. 4 40
408	Fette biscottate, burro e confettura	Fette biscottate Burro Confettura o marmellata	n. 3 10 30	n. 3 12 35	n. 4 15 40
409	Pane e miele	Pane fresco	50	50	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

		Miele	20	25	30
410	Pane, burro e miele	Pane fresco	50	50	60
		Burro	10	12	15
		Miele	20	25	30
411	Pane e cioccolato	Pane fresco	50	50	60
		Cioccolato al latte barretta	20	20	20
412	Crostatina	Crostatina confezionata	40	40	40
413	Plumcake	Plumcake confezionato	40	40	40
414	Focaccia salata	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
415	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
416	Focaccia dolce	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Zucchero	12	15	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
417	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
418	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
419	Spremuta di arancia	Arance succo	175	200	225
420	Frullato di frutta	Latte intero fresco	220	250	280
		Frutta fresca (media)	120	140	150
421	Macedonia di frutta e cereali	Mele	35	35	40
		Pere (senza buccia)	35	35	40
		Banane	35	35	40
		Kiwi	35	35	40
		Cornflakes	25	25	30
422	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
423	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
424	Torta	Torta	80	80	90

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole dell'Infanzia)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino (50 g) con prosciutto cotto (40 g);
- n. 1 panino (50 g) con formaggio fresco (40 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl);
- torta (120 gr) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 g) con prosciutto cotto (50 g);

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI
--

- n. 1 panino (60 g) con formaggio fresco (50 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 g) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI DI PESO DEGLI ALIMENTI
PRIMA E DOPO LA COTTURA**

Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299	+199
	Pasta di semola corta	202	+102
	Pasta di semola lunga	244	+144
	Riso brillato	260	+160
	Riso parboiled	236	+136
	Tortellini freschi	192	+92
Legumi freschi	Fagiolini	95	-5
	Fave	80	-20
	Piselli	87	-13
Legumi secchi	Ceci	290	+190
	Fagioli	242	+142
	Lenticchie	247	+147
Verdure e ortaggi	Agretti	86	-14
	Asparagi	96	-4
	Bieta	86	-16
	Broccoletti a testa	96	-4
	Broccoletti di rapa	95	-5
	Carciofi	74	-26
	Cardi	60	-40
	Carote	87	-13
	Cavolfiore	93	-7
	Cavoli di Bruxelles	90	-10
	Cavolo broccolo verde ramoso	57	-43
	Cavolo cappuccio verde	99	-1
	Cavolo verza	100	0
	Cicoria di campo	100	0
	Cicoria da taglio coltivata	80	-20
	Cipolle	73	-27
	Cipolline	78	-22
	Finocchi	86	-14
	Patate con buccia	100	0
	Patate pelate	87	-13
	Porri	98	-2
	Rape	93	-7
	Spinaci	84	-16
	Topinambur	100	0
	Zucchine	90	-10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

Carni	Bovino adulto, carne magra	66	-34
	Pollo (petto)	90	-10
	Pollo (petto e coscio)	76	-24
	Tacchino (petto)	98	-2
	Tacchino (coscio)	70	-30
Pesci	Aguglia	86	-14
	Cefalo muggine	85	-15
	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	86	-14
	Orata	86	-14
	Sgombro o maccarello	65	-35
	Sogliola	83	-17
	Spigola	86	-14
	Tonno (trance)	80	-20
Pesci surgelati	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	83	-17
	Spigola	86	-14

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Vegetali	Melanzane	80	-20
	Patate, a spicchi	64	-36
	Peperoni	60	-40
	Zucchine, fettine	76	-24
Carni	Bovino adulto / suino, fettina	74	-26
	Bovino adulto, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-17
	Tacchino (petto)	85	-15
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)	75	-25
	Milza di bovino	74	-26
	Rene di bovino	71	-29
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67	-33
	Aguglia	62	-38
	Anguilla	66	-34
	Lattarini	40	-60
	Polpo	36	-64
	Sarda	59	-41
	Sgombro o maccarello	78	-22
	Tonno (trance)	78	-22

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

Varie	Funghi prataioli	53	-47
	Funghi coltivati pleurotes	85	-15
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75	-25
	Uovo al tegamino	90	-10

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54	-46
	Bovino adulto, carne magra***	56	-44
	Bovino adulto, fettina*	73	-27
	Suino, fettina*	75	-25
	Pollo (petto)*	89	-11
	Pollo (petto)**	67	-33
	Pollo (petto)***	76	-24
	Tacchino (petto)*	89	-11
	Tacchino (petto)**	69	-31
	Tacchino (petto)***	72	-28
Fratteglie	Cuore (bovino)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)*	64	-36
	Milza (bovino)*	77	-23
	Rene (bovino)*	64	-36
Pesci	Aguglia*	63	-37
	Anguilla*	72	-28
	Cefalo muggine**	75	-25
	Cernia**	79	-21
	Dentice**	71	-29
	Merluzzo*	68	-32
	Sarda*	69	-31
	Sgombro o maccarello*	73	-27
	Sogliola**	70	-30
	Spigola**	75	-25
	Tonno (trance)**	74	-26
	Trota**	73	-27
Pesci surgelati	Cernia**	80	-20
	Dentice**	75	-25
	Merluzzo**	70	-30
	Sogliola**	69	-31
	Spigola**	76	-24
Varie	Melanzane*	40	-60
	Peperoni*	93	-7
	Peperoni**	96	-4

* Griglia

** Forno a gas

*** Forno microonde

Fonte: Cra Nut (ex Inran)

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
VERDURA FRESCA		
Barbabietole		10
Bieta costa		10
Broccoli		20
Carote		10
Cavolfiori bianchi		10
Cavolo cappuccio verde		10
Cipolle		20
Erbette		20
Fagiolini		10
Finocchi		40
Insalata brasiliana / iceberg		20
Insalata cicoria bianca / pan di zucchero		10
Insalata indivia bianca		10
Insalata lattuga / canasta		20
Insalata ricia		20
Insalata radicchio di Chioggia		30
Insalata radicchio rosso / trevigiana		10
Insalata scarola		25
Melanzane viola		10
Odori freschi		20
Patate		15
Peperoni		15
Pomodori per insalata		10
Sedano		25
Verze		15
Verdure miste fresche		30
Zucchine		10
Zucca		30

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

FRUTTA FRESCA		
Anguria		40
Melone		15
PESCE SURGELATO		
Platessa	30	
Merluzzo tranci	30	
Seppioline	20	
CARNI FRESCHE REFRIGERATE		
Petto di pollo		10
Cosce di pollo		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		10
Coscia di agnello		15
Fesa di bovino adulto / vitello		10
Sottofesa di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Reale di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		15
Spalla di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Scamone di bovino adulto / vitello (per brasato o bollito)		10
Scamone di bovino adulto (per scaloppe)		15
SALUMI E FORMAGGI		
Prosciutto cotto		10
Prosciutto crudo con osso		20
Bresaola		5
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3



COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

**Allegato 04
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

INDICE

NOTE

BIBLIOGRAFIA

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI CONTENENTI UOVA CRUDI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. AMBIENTE DI LAVORO

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli *indicatori di sicurezza alimentare* proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti, destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione.

Gli *indicatori di igiene di processo* (Aerobi mesofili totali, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo.

In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

BIBLIOGRAFIA

- *PRISA 2012*: Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti Rev.00/2013- Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011
- *PRISA 2017*: Protocollo Tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici - Criteri microbiologici per prodotti alimentari - Allegato 1 – Protocollo tecnico Rev. 4/2017
- *IZSUM 2017*: Linee guida di autocontrollo e corretta prassi igienica nelle mense campali - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche - Revisione 0/2017
- *INAIL*: La contaminazione microbiologica delle superfici negli ambienti lavorativi - INAIL 2017
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i.
- Provvedimento (Naz.) 25 gennaio 2007 - Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

1 ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 10		PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 50	Per prodotti contenenti carne	PRISA2017
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	NON rilevabile in 10g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

2 CACAO E SUE PREPARAZIONI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
1	Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

3	MIELE				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA2012
1	Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
1	Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA2012
1	Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012

4	CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
2	Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 1000		PRISA2017
2	Cereali e prodotti della macinazione	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA2012
2	Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

5 PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA2017
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA2012
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
2	Pane, pane industriale	Muffe	< 1.000		PRISA2017
2	Pane, pane industriale	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Lieviti	< 10.000		PRISA2012
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Muffe	< 1.000		PRISA2017
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2012
4	Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

6	PASTE ALIMENTARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
1	Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2017
2	Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA2012
2	Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 100		PRISA2017
2	Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2017
3	Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 100		PRISA2017
3	Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012
3	Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2017
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 100	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2017
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7 ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
2	Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Surgelati ortofrutta e surgelati a base di vegetali precotti (Legumi, Otaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Surgelati ortofrutta e surgelati a base di vegetali precotti (Legumi, Otaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

8	SPEZIE (es. cannella, pepe) ED ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2012
1	Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 1000		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
1	Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Spezie ed erbe aromatiche	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

9	CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI – PRODOTTI DI SALUMERIA				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
1	Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	NON rilevabile in 25g	Parametro applicabile solo alla carne fresca di pollame	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

3	Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA2012
3	Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012
5	Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012
5	Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012
5	Carni macinate	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
6	Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2012
6	Carni macinate da consumarsi crude	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
6	Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rollatine, ...)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per salumi cotti ricchi di amido (>5%), paté di carne	PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA2017
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤ 100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	$\leq 10.000.000$		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (wurstel, ecc.)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
12	Carne e prodotti carnei surgelati	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

10	PRODOTTI LATTIERO-CASEARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 2.000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA2012
1	Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato/microfiltrato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA2012
2	Latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
4	Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

4	Gelati con base di latte e/o uova	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
4	Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
5	Yogurt e lattini fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 10		PRISA2017
5	Yogurt e lattini fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
5	Yogurt e lattini fermentati	Muffe	≤ 100	Si applica se il prodotto è a base di frutta	PRISA2017
5	Yogurt e lattini fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA2012
5	Yogurt e lattini fermentati	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
5	Yogurt e lattini fermentati	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
6	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA2012
7	Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012
7	Burro e panna di latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
7	Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
7	Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA2012
7	Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
7	Burro e panna	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
12	Formaggi a pasta molle, dura e stagionati da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
13	Formaggio grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

11	UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI CONTENENTI UOVA CRUDI (DIVERSI DALLE CATEGORIE 5 E 6)				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Ovoprodotti	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012
1	Ovoprodotti	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	NON rilevabile sul guscio NON Rilevabile all'interno	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	PRISA2012

12	PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g	Limite valido anche per prodotto surgelato	Legge 283/1962, art. 5
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	Limite valido anche per prodotto surgelato *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2017
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/2005	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
4	Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2012
5	Prodotti marinati acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012
7	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
8	Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA2012

13	PREPARAZIONI GASTRONOMICHE				
	MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso.... MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate miste, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 10	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 100	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2017
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	NON rilevabile in 25g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
3	Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000.000		PRISA2012
3	Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012
4	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2017
5	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2017
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2017
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2017

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

14 CONSERVE E SEMICONSERVE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.6	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum è inibita.	PRISA2017
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,935	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum è inibita.	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	PRISA2012
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 1.000		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 10	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2017
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	NON rilevabile in 25g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, paté, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	NON rilevabile in 25g oppure ≤100 ufc/g *	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

15	AMBIENTE DI LAVORO				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500 ufc/m3		INAIL 2017
1	Igiene aria	Conta miceti	< 500 ufc/m3		INAIL 2017
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	<40 (ufc/piastra Ø 90)	Da applicare in caso di campionamento passivo	IZSUM 2017
1	Igiene aria	Conta miceti	<40 (ufc/piastra Ø 90)	Da applicare in caso di campionamento passivo	IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2		IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017
2	Superfici e utensili	Listeria monocytogenes	NON Rilevabile / tampone		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
2	Superfici e utensili	Salmonella spp.	NON Rilevabile / tampone		Legge 283/1962
3	Igiene degli operatori	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017
3	Igiene degli operatori	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/cm2		IZSUM 2017



**COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE**

**Allegato 05
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

PROCEDURE OPERATIVE

1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in orari e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione e di distribuzione, e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti,
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- I prodotti devono essere riposti sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- E' necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo di garantire alle materie prime condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate.
- Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out), dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più vicina.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta.
- Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è necessario conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE
--

- Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute scorte di prodotti.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Le derrate alimentari da agricoltura biologica dovranno essere separate da quelle non provenienti da agricoltura biologica e adeguatamente segnalate.
- I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2. PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- La forma, la consistenza e le dimensioni di tutti gli alimenti prodotti devono essere coerenti con quanto previsto dalle “*Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo*”, in relazione all’età degli utenti cui sono destinati i pasti.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un’adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi e di insalate di riso, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l’operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può entrare nelle aree di produzione ad effettuare operazioni di produzione né qualsiasi tipo di lavorazione.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e del pesce per le diete.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. E’ vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.
- I formaggi devono essere privati della crosta.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conservazione.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l’eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati, degli ingredienti per lasagne e paste al forno (ragù di carne e besciamella) e di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l’ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- I legumi secchi e i cereali in granello dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d’acqua.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Sono da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto, minestre, passati e sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
 - Il lavaggio della frutta, previo ammollo e lavaggio.
 - Il conteggio del pane e della frutta.
 - La preparazione del formaggio grattugiato.
 - La pulitura e il porzionamento di salumi e di formaggi.
 - Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
 - La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
 - La macinatura di carni crude, pesce e verdure (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
 - La pasta e il riso bolliti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
 - La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
 - La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e successivamente rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microbi patogeni.
- Sono vietate le fritture.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- E' vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- E' vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

3. VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.
- I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in contenitori separati da quelli dei prodotti destinati ai bambini o, se poche porzioni, possono essere introdotte nelle stesse gastronomie ma devono essere ben individuabili.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a temperatura superiore a 60°C fino al momento della somministrazione.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti e non cotti da consumarsi freddi devono essere conservati a temperatura inferiore a 10°C fino al momento della somministrazione.
- Ai primi piatti, per evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto in cucina olio extravergine di oliva, mentre i sughi e il formaggio grattugiato devono essere aggiunti e assemblati nei terminali di distribuzione.
- I risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto, secondo necessità, dal personale dei plessi.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura deve essere predisposta con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti.
- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, devono essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli.
- I tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Sui tavoli sanificati devono essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, devono essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione.
- Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature.
- Qualora l'acqua del rubinetto dopo lo scorrimento risultasse comunque non idonea, deve essere tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento, che dovrà fornire al refettorio l'acqua minerale necessaria.
- Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, devono essere tempestivamente avvisati gli uffici competenti della Stazione Appaltante, comunicando le anomalie riscontrate.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- E' necessario pulire e sanificare opportunamente i rubinetti e i lavelli utilizzati per riempire le brocche.
- Le brocche devono essere risciacquate accuratamente prima di riempirle.
- Le brocche devono essere riempite poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, fossero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, è necessario che le stesse siano coperte.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente.
- E' vietato riempire le brocche d'acqua il giorno prima. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione dei pasti deve iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio e seduti nella loro postazione.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati.
- Qualora richiesto, nelle scuole dell'infanzia il personale dell'Impresa Aggiudicataria deve tagliare o porzionare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio e sbucciare la frutta.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.), il personale deve sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura, segnalando l'accaduto al competente Ufficio della Stazione appalante.
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato presso il terminale di distribuzione.
- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire a ridosso della somministrazione; tutto il condimento deve essere aggiunto al primo piatto.
- Il formaggio grattugiato consegnato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in vaschette separate e tenuto coperto fino al momento della consumazione.
- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Lo stesso per il condimento dei secondi piatti e delle diete leggere o speciali.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.
- Il pane dovrà essere distribuito insieme al secondo piatto.
- La frutta, il gelato e i dessert devono essere distribuiti solo al termine del pasto o, se richiesto, in altri orari concordati con il Committente;
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- In caso di richieste dall'Amministrazione Comunale la frutta potrà essere lasciata in deposito presso la scuola ed utilizzata in tempi diversi dal momento mensa.

- La distribuzione deve essere effettuata esclusivamente dal personale addetto.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente (distinto da quello per i lavori di pulizia), la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.
- Il personale deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino.
- La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- E' vietato utilizzare i carrelli neutri in dotazione alle cucine per il servizio per il trasporto all'esterno dei rifiuti.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Le porte e le finestre prive di retine antiinsetti dovranno rimanere chiuse.

Somministrazione delle diete speciali

- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome e cognome e tipologia di pasto.
- Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
- I contenitori monoporzione devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa per alimenti cotti da consumarsi caldi o per alimenti freddi.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare la propria ditta e attendere indicazioni in merito.
- Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione, che dovrà avvenire davanti all'utente e sotto la sorveglianza dell'insegnante incaricata. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico.
- E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE
--

- Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.
- Per evitare errori di assegnazione, le diete speciali devono essere scodellate in piatti di uguale materiale ma di colore diverso rispetto ai pasti convenzionali. Il gestore dovrà fornire i piatti per le diete speciali.
- La frutta destinata a coloro che usufruiscono delle diete speciali e delle diete leggere deve essere consegnata singolarmente e non lasciata sul tavolo insieme alla frutta degli altri utenti.

4. SANIFICAZIONE E GESTIONE RIFIUTI

- Il cibo eventualmente avanzato o non distribuito, qualora non destinato a Enti segnalati dall'Amministrazione Comunale (soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all' *Art. 10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i.* che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente - *Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"*), non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti rispettando le disposizioni comunali relative alla raccolta differenziata, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- Lo smaltimento del cibo avanzato deve essere effettuato dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio.
- Il personale addetto deve inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti nei refettori e provvedendo alla loro separazione sulla base delle indicazioni che saranno fornite dai competenti Uffici della S.A. e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati ubicati in prossimità delle scuole.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.
- In caso di doppio turno, si deve provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura e alla spazzatura dei pavimenti..
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- Servizi igienici e spogliatoi annessi ai locali di produzione devono essere tenuti sempre puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.
- I mezzi di trasporto utilizzati devono essere sanificati ogni giorno, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.



COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI
UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**INVENTARIO DELLE ATTREZZATURE PRESENTI PRESSO LA CUCINA
E REFETTORI**

**Allegato 06
AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

SCUOLA PRIMARIA

Consistenza degli arredi e attrezzature di proprietà comunale presenti nel locale dispensa, nello spogliatoio e nel refettorio della Scuola Primaria:

LOCALE DISPENSA

ATTREZZATURA
N. 1 bidone per la raccolta dei rifiuti
N. 1 forno a microonde
N. 22 vassoi in plastica
N. 8 contenitori per la frutta in plastica
N. 8 pinze per insalata
N. 6 mestoli
N. 14 cucchiai in acciaio
n. 5 schiumarole
N. 18 coltelli da tavola colorati
n. 6 palette per la distribuzione
N. 4 coltelli grandi
N. 1 cucchiaino grande
N. 1 cucchiaino in acciaio
N. 7 forchette
N. 11 cucchiaini
n. 1 contenitore in acciaio per le posate

N. 13 contenitori in plastica per le posate per lavastoviglie
N. 2 spremi agrumi
n. 2 salini
N. 1 vassoio in plastica
N. 1 cestino rotondo in vimini
N. 2 cestini rettangolari in plastica verde e rosso
N. 1 carrellino a tre ripiani in plastica
N. 1 tavolo quadrato verde
N. 1 lavatoio a 1 vasca con gocciolatoio dx
N. 1 lavastoviglie a capottina a risparmio energetico Electrolux
n. 1 tavolo di servizio lavastoviglie
n. 1 addolcitore acqua esterno 8 lt
n. 1 armadio per detersivi
n. 1 pensile a parete ad ante scorrevoli
<i>N. 1 appendiabiti a muro a 2 posti</i>
Diffusori H2O a rubinetti della cucina - rompighetto
n. 1 colonnina per erogazione acqua
vetrofanie
<i>N. 1 armadio metallico a due ante per vettovagliamento 100x 200</i>

LOCALE REFETTORIO

ATTREZZATURA
n. 20 tavoli rettangolari marca Belca, tavolo modello amburgo cm. 180x80;

N. 115 sedie
N. 1 carrello portavivande in acciaio
N. 3 tavoli d'appoggio per la distribuzione
<i>N. 1 carrello termico a 3 vasche riscaldato</i>
<i>N. 1 tablet per rilevazione presenze privo di SIM (da acquistare da parte della Ditta)</i>
<i>n. 104 piatti fondi in ceramica</i>
<i>n. 26 piatti in melamina rossa</i>
<i>n. 105 piatti piani in ceramica bi comparto</i>
<i>n. 16 piatti in melamina</i>
<i>n. 113 cucchiaini in acciaio</i>
<i>n. 106 coltelli in acciaio</i>
<i>n. 106 forchette in acciaio</i>
<i>n. 82 bicchieri melamina</i>
<i>n. 2 tavoli armadiati in acciaio con alzatina</i>
n.. 2 carrelli di servizio in acciaio inox a 2 ripiani (marca gruppo Ali, modello mtcl 1400 cm. 109x59x91

LOCALE SPOGLIATOIO

ATTREZZATURA
N. 3 armadietti spogliatoio
n. 2 armadietti spogliatoio doppio scomparto marca gruppo Ali, modello BRTLFA717/01 cm. 40X50
N. 1 specchiera
N. 1 porta rotoli asciugamani
N. 1 valigetta pronto soccorso

SCUOLA DELL'INFANZIA

Consistenza degli arredi e attrezzature di proprietà comunale presenti nella cucina, nella dispensa, nello spogliatoio e nel refettorio della Scuola d'Infanzia:

LOCALE CUCINA

ATTREZZATURA
n. 1 frigorifero in acciaio a 1 anta
n. 1 congelatore in acciaio a 1 anta
n. 1 lavastoviglie a capottina in acciaio + mensola d'uscita
n. 1 carrello scolapiatti in acciaio 3 ripiani
n. 1 lavello lavapentole in acciaio a 1 vasca con griglia di appoggio
n. 1 lavandino in acciaio a 1 vasca con sgocciolatoio dx con sottostante mobiletto
1 cucina elettrica a 4 piastre quadre con sottostante forno- Electrolux
1 cucina elettrica a 2 piastre con sottostante vano giorno - Electrolux
n. 1 cappa d'aspirazione
n. 1 colonnina per erogazione acqua
diffusori H2O ai rubinetti della cucina
n. 1 bidone bianco per spazzatura
n. 1 tavolo a cassetiera in acciaio
n. 1 tavolo armadio in acciaio
n. 1 pentola h. 35 dm. 37 in acciaio
n. 1 pentola h 25 dm. 32 in acciaio
n. 2 pentole h. 20 dm. 30 in acciaio

n. 1 casseruola h. 14 e dm. 36 in acciaio
n. 1 casseruola h 14 e dm 45 in acciaio
n. 1 padella dm. 35 antiaderente
n. 2 padelle dm. 37 antiaderente
n. 1 padella dm 32 antiaderente
n. 87 piatti fondi in melamina
n. 99 piatti piani in melamina
n. 88 bicchieri in melamina
n. 1 tritatutto – Frullatore. Robot da cucina
n. 1 minipimer mixer
n. 2 insalatiere grandi
n. 3 insalatiere piccole
n. 1 spremi agrumi
n. 2 scola pasta in alluminio
n. 2 bacinelle in plastica
n. 1 piatto portata grande in acciaio
n. 3 teglie rotonde dm. 34
n. 1 pentola h 25 dm. 37 in acciaio
n. 2 coperchi alluminio grandi
n. 1 coperchio acciaio medio/grande
n. 2 taglieri plastica
n. 117 cucchiai
n. 103 forchette
n. 18 coltelli piccoli
n. 2 mestoli acciaio
n. 2 palette forate
n. 3 cucchiai grandi
n. 1 schiumarola

n. 1 forchettone
n. 1 batti carne
n. 1 schiaccia patate
n. 1 sterilizza coltelli a muro

LOCALE REFETTORIO

ATTREZZATURA
n. 13 Tavoli per bambini
n. 1 Tavolo per insegnanti
n. 79 Sedie per bambini
n. 8 Sedie per adulti
n. 1 carrello neutro in acciaio a due ripiani
N. 1 tablet per rilevazione presenze privo di SIM da acquistare da parte della Ditta
Fornitura pannelli decorati a sospensione

LOCALE DISPENSA

ATTREZZATURA
n. 1 Armadio 2 ante per detersivi
n. 2 Armadio acciaio ad ante scorrevoli
n. 1 tavolo multiuso Inv. N. 991

LOCALE SPOGLIATOIO

ATTREZZATURA
n. 1 Armadietto per il personale a 2 posti

n. 1 Armadietto multiuso per spogliatoio
n. 1 armadio porta scope