



Comune di Agerola

Città Metropolitana di Napoli

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE

CAPITOLATO D'ONERI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Oggetto dell'appalto è la preparazione e la fornitura dei pasti da somministrare agli alunni delle scuole statali dell'infanzia del Comune di Agerola, al personale, docente e non, avente diritto al pasto e quanti specificamente autorizzati.
2. Il servizio è reso secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara e nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.
3. Le prestazioni sono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte dell'appaltatrice.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il servizio deve essere eseguito per il periodo di frequenza delle attività scolastiche per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (indicativamente, e comunque secondo le indicazioni dell'Istituzione scolastica, nel periodo inizio ottobre – fine maggio di ciascun anno).
2. L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto al termine di ciascuna delle annualità indicate senza che la ditta abbia nulla a pretendere a qualsiasi titolo, con preavviso di giorni 30 (trenta).
3. Ai sensi dell'art. 63, comma 5, D. Lgs. 50/2016, l'Amministrazione si riserva di disporre alla scadenza contrattuale, la ripetizione del servizio di cui al presente appalto al medesimo aggiudicatario per un ulteriore anno (a.s. 2018/2019) e alle medesime condizioni del contratto scaduto, a seguito di specifiche valutazioni che tengano conto del preminente interesse pubblico, del regolare svolgimento del servizio secondo i criteri di qualità richiesti e dell'assenza di contestazioni rilevanti nei confronti dell'aggiudicatario. Di tale facoltà si terrà conto per la determinazione del valore globale dell'appalto ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'articolo 35, comma 1, D. Lgs. 50/2016.
4. La prestazione del servizio è resa tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. L'Amministrazione si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato.
5. Va inoltre tenuto presente quanto prescrive il D.L. del 6 luglio 2012 n. 95, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato. Qualora l'Impresa non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni eseguite.

ART. 3 - CONDIZIONI DI AMMISSIONE

1. Le condizioni per l'ammissione alla gara sono le seguenti:
 - a) essere iscritti alla CCIAA per la categoria oggetto dell'appalto con attivazione specifica per le tipologie richieste;

- b) essere in possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP, riferito alle cucine;
- c) essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- d) avere eseguito, negli ultimi tre anni, **servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto** per un importo complessivo non inferiore a quello posto a base di gara;
- e) essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riferita alla ristorazione collettiva.

ART. 4 – CARATTERISTICHE E MODALITA' DEL SERVIZIO

1. I pasti devono rispondere alle caratteristiche, per quantità e qualità, definite dalla competente Autorità Sanitaria Locale, mediante apposita tabella dietetica, allegata al presente capitolato sotto la lettera A). Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C. e/o dall'Istituto Comprensivo, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla appaltatrice solo nei seguenti casi:

- a) in caso di sciopero;
- b) per cause di forza maggiore;
- c) blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità a quanto disposto dal presente capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto a) l'appaltatore sarà obbligato a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo. Per le ipotesi di cui ai punti b) e c) lo stesso si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola. Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. e all'Istituto Comprensivo. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dell'appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola e con l'Istituto Comprensivo.

Qualora per motivi di urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la ditta è tenuta a concordare la variazione con l'Ufficio Scuola e con l'Istituto Comprensivo, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali e pranzo al sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera delle Scuole. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

L'Impresa dovrà garantire - alla medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard - la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati:

Diete in bianco - direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Agerola, al centro di produzione pasti entro le ore 9.00. Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica. Alle richieste di erogazione di diete in bianco si applica la struttura dei menù allegati al presente capitolato, con le quantità previste dalle relative tabelle dietetiche e sostituzioni.

Diete per motivi di salute - per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità (sempre e comunque certificate dal medico curante), nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo all'Impresa, per il tramite dell'Ufficio Scuola del Comune.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza. Anche per detti pasti deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

L'appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose (ad esempio diete islamiche e/o indiane) o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani).

Pertanto, ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o

religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

- diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema; *La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy;*

- diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico all'Istituzione scolastica ovvero all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta. *La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.*

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione che dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale). Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legate agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione con coperchio e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Ogni dieta speciale deve essere quindi "personalizzata" in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

Nel caso di pasti trasportati devono essere usati vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nome inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

2. I pasti, a seguito della loro preparazione, **che deve essere effettuata in giornata**, devono essere sigillati in appositi contenitori monouso, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento, sino al momento della consegna, della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a quello previsto dalla legge.
3. **I contenitori del pasto completo devono avere le seguenti caratteristiche:**
 - a) vaschetta monocomparto monouso di cm. 16x16x3,3h per circa 480 cc., per il primo piatto;
 - b) vaschetta bicomparto monouso di cm.16x27x3,3h per secondo piatto di carni o fior di latte e contorno;
 - c) vaschetta monocomparto monouso di cm.16x27x3,3h per secondo piatto di pesce;
 - d) vaschetta monocomparto monouso di cm.16x16x3,3 h per contorno al piatto di pesce;
4. I suddetti contenitori devono essere aggraffabili o saldabili; devono avere una resistenza alla temperatura compresa in un range da -27 a +85 C° e devono rispondere ai requisiti contenuti nella vigente normativa, in particolare devono essere costituiti da materiale che non ceda sostanze dannose ai cibi, che non alteri le loro proprietà organolettiche e che sia assolutamente atossico ed ecologico.
5. Le confezioni preparate devono recare l'etichetta con la specifica del contenuto, gli ingredienti usati per la preparazione e le quantità; devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e insudiciamenti.
6. Tutti i prodotti forniti devono essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata.

7. I prodotti da consumare devono avere le caratteristiche merceologiche di cui all'apposita tabella allegata al presente capitolato sotto la lettera B).
8. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche, integrando le indicazioni riportate, aggiungendo o eliminando alcuni prodotti in relazione a motivate esigenze dell'utenza. Di ogni eventuale modifica verrà data tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che sarà tenuta al rispetto delle nuove disposizioni.
9. L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto - la facoltà di apportare modifiche alle tipologie dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di mense da rifornire), in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.
10. I pasti devono essere consegnati ai plessi, con oneri di trasporto a carico del fornitore, nelle ore fissate dai dirigenti scolastici.
11. **Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto è fissato in € 3,20 oltre IVA al 4%, di cui € 3,191 Iva esclusa assoggettabili a ribasso ed € 0,009 per oneri interferenziali ex art. 26 D. Lgs. 81/2008 non soggetti a ribasso (cfr. DUVRI).** Nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo del pasto è unico.
12. Il pagamento dei corrispettivi dell'appalto avverrà con cadenza bimestrale entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura corredata dalle bolle di accompagnamento, debitamente controfirmate da un addetto dell'Istituto Comprensivo, e dai buoni pasto a carico degli utenti.
13. Il numero presunto dei pasti annuo è calcolato su una media di n. 21.000 pasti (bambini e adulti). Le variazioni in aumento o in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del numero presunto, non danno titolo all'appaltatore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite; all'appaltatore verrà pertanto corrisposto il compenso corrispondente al numero di pasti realmente erogati, qualunque ne sia il numero.
14. Resta a carico dell'appaltatore accertare quotidianamente il numero degli alunni che usufruiscono del servizio; in caso di interruzione dell'attività didattica, anche non programmata, l'appaltatore riceverà comunicazione e sospenderà il servizio per il periodo indicato senza nulla a pretendere.
15. L'appaltatore che recede dal contratto, sia pure per effetto del sopravvenire delle variazioni di cui al secondo periodo del comma precedente, è tenuto a versare alla parte committente, contestualmente al deposito agli atti dell'Ente contraente della dichiarazione di recesso, una penale pecuniaria pari ad 1/10 (un decimo) del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione, che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto, tenendo conto del numero degli utenti come stimato al comma 13.
16. Le spese per il trasporto e la consegna dei pasti nei locali delle mense scolastiche dislocate su tutto il territorio Comunale, sono a carico della ditta aggiudicataria che dovrà provvedervi con proprio personale.
17. I locali delle mense scolastiche da rifornire sono dislocati nei plessi di seguito riportati, ubicati ai seguenti indirizzi e coordinate geografiche in WGS-84:
 - Plesso scolastico "Martin Luther King", Via Casalone, 1 – frazione Bomerano
Lat 40°, 628 – Lon 14°, 541;
 - Plesso scolastico "Salvatore di Giacomo", Via Case Lauritano, 1 – frazione Pianillo
Lat 40°, 642 – Lon 14°, 544;

- Plesso scolastico “Maria Boschetti Alberti”, Via Case Amatruda – frazione Campora Lat 40°, 640 – Lon 14°, 552;
- Plesso scolastico “Dante Alighieri”, Via A. Coppola, 127 – frazione S. Lazzaro Lat 40°, 628 – Lon 14°, 564.

18. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con il proprio personale. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del responsabile sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito. Tutti gli obblighi e gli oneri retributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.
19. Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'Appaltatore dovrà avere la disponibilità, alla data di presentazione della domanda, di un idoneo centro di cottura ove verranno preparati i pasti da distribuire nelle varie mense scolastiche. Entro la data di inizio dell'attività, la ditta dovrà presentare relativamente ai locali del centro di cottura la documentazione concernente il rispetto della normativa di cui al D. Lgs. 155/97 (HACCP) e al D. Lgs. 81/2008 (sicurezza sul lavoro) e s.m.i., esibendo altresì la documentazione concernente l'idoneità igienico-sanitaria e l'autorizzazione amministrativa. Qualora tale requisito non sia adeguatamente dimostrato, il Comune dichiarerà la decadenza dall'aggiudicazione o, se sopravvenuta alla stipula, la risoluzione del contratto d'appalto e l'assegnazione ad altra ditta, utilizzando ove possibile, la graduatoria già costituita e ponendo comunque a carico della ditta inadempiente tutte le maggiori spese derivanti e/o sopravvenute. I requisiti del centro di cottura sono meglio descritti nell'allegato C.
20. L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio; a tal fine dovrà prevedere procedure alternative di gestione del servizio ove si determini l'eccezionale indisponibilità temporanea del centro di cottura.

ART. 5 - TRASPORTO DEI PASTI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione del pasto, devono essere conformi ai requisiti igienici definiti dal D.P.R. 327/80 ed ai requisiti tecnici definiti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive modifiche e aggiornamenti.
2. Al fine di garantire che durante il trasporto non si determini insudiciamento e/o contaminazione degli alimenti trasportati, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di indicare i mezzi utilizzati per effettuare il servizio.
3. Il trasporto deve essere effettuato entro 30 minuti dalla cottura e nel rispetto dei principi delle tecnologie del “legame fresco-caldo” secondo cui i cibi caldi devono mantenere la temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino alla somministrazione, mentre i piatti freddi devono essere conservati al di sotto dei +15°C.
4. Il confezionamento dei pasti deve essere realizzato in contenitori le cui caratteristiche sono definite nel precedente art. 4.
5. Il pane e la frutta dovranno essere confezionati singolarmente e trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 6 - NORME LEGISLATIVE

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283/62 e suo Regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal D.Lgs. 193 del 2007 e da tutta la normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.
2. In ogni caso si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande.

ART. 7 - PERSONALE

1. Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di

sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.

ART. 8 - IGIENE DEL PERSONALE

1. La ditta fornirà al personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene.
2. Durante le ore di servizio il personale non deve indossare alcun effetto personale, anelli, orecchini, ecc., e non deve avere unghie smaltate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani, del vestiario, ecc.

ART. 9 - IDONEITA' SANITARIA

1. Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere munito di Libretto d'idoneità sanitaria aggiornato periodicamente ai sensi dell'art. 14 della Legge 283/62 e dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

ART. 10 - RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE

1. La ditta dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. La ditta dovrà, in ogni momento, su richiesta, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta.

ART. 11 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE

1. Il responsabile della ditta deve realizzare un sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193/2007 e dal regolamento locale d'igiene per tutti i processi (trasporto, conservazione, manipolazione, confezionamento, ecc.) e i prodotti realizzati; deve inoltre effettuare una chiara identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

ART. 12 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità, nutritiva e sensoriale.
2. Il personale addetto deve obbligatoriamente attenersi alle indicazioni definite nelle procedure operative ed alle indicazioni definite nel presente capitolato.

ART. 13 - REQUISITI FONDAMENTALI

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0/+4°C.
 - Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
 - La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate o il giorno precedente il consumo.
 - La carne trita deve essere macinata in giornata.
 - Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
 - Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
 - Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti refrigerati.
 - Le verdure per i contorni devono essere cotte preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per pure);
 - Non devono essere mai congelate materie prime acquistate fresche;

- Non devono essere utilizzati preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo a termine di cottura;
- Deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva;
- Deve essere usato con moderazione il sale, comunque sempre iodato;
- Il pane non deve essere addizionato di grassi e deve essere a ridotto contenuto di sale;
- Deve servirsi frutta di stagione di almeno 3 tipi diversi nell'arco della settimana;
- Non devono essere utilizzati dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- Devono essere utilizzati guanti monouso in fase di preparazione;
- E' vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

ART. 14 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro e, comunque, conformi alla norma.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

ART. 15 - CONTROLLI

1. E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla ditta, secondo le previsioni del successivo art.17, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dalla ditta e presentato all'Amministrazione comunale ed inoltre l'adeguatezza e l'efficacia del sistema preventivo di autocontrollo implementato.
2. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di controllo devono essere rimessi al Comune di Agerola; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati.
3. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART. 16 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - U.O. di Prevenzione Collettiva della ASL competente per il territorio;
 - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento ASL competente per il territorio;
 - Personale tecnico dipendente o all'uopo nominato dall'Amministrazione comunale per la verifica di cui al successivo art.17;
 - Commissione mista costituita su indicazione degli organismi collegiali esistenti e regolarmente autorizzata dalle competenti autorità scolastiche e dall'Amministrazione comunale. La composizione di questa Commissione formata da quattro genitori (due effettivi e due supplenti), un insegnante ed un rappresentante del Comune, potrà essere modificata con atto dell'Amministrazione comunale.

ART. 17 - VERIFICHE TECNICHE

1. **Controlli a vista del servizio:** a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche allegate (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri).
 - Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche - Allegato B) - delle derrate alimentari;
 - Modalità di valutazione dei fornitori;
 - Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
 - Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
 - Controllo della temperatura di servizio delle celle;
 - Controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
 - Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
 - Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione del pasto;
 - Controllo del funzionamento degli impianti;

- Verifica dello stato igienico degli impianti e delle attrezzature, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Verifica dello stato igienico dei locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Verifica del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
- Verifica della presentazione e della gradibilità delle pietanze;
- Controllo delle modalità di sanificazione;
- Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.

2. **Controlli analitici:** durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 18 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

1. L'appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte assicurazioni sanitarie. In ogni caso la ditta dovrà indicare (per iscritto, prima dell'inizio del servizio), specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico dell'Impresa. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle Scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. **Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:**

- **RCT - € 5.000.000,00 per sinistro**
- **RCO - € 2.500.000,00 per sinistro.**

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo. La ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.

In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

2. La ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale e il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo l'appaltatrice, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

ART. 19 - RESPONSABILITA' DEL FORNITORE. PENALI

1. I vizi e le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, già legittimano il rifiuto della consegna dei pasti da parte

dell'incaricato scolastico, quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo o tattile od olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.

2. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'amministrazione ad applicare in danno dell'appaltatore, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di € 100,00 per ogni quarto d'ora di ritardo verificatosi in ciascuna scuola, accertato in base alle attestazioni dei dirigenti scolastici.
3. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione della parte committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale della parte committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.
4. Il susseguirsi, anche non consecutivo, di tre episodi di rifiuto dei pasti all'atto della consegna, per una delle cause indicate al primo comma, ovvero la spedizione di tre atti formali di contestazione per vizi, difformità o ritardi di qualunque entità o gravità, legittima la parte committente ad avere per risolto il contratto di fornitura per effetto della ricezione al domicilio aziendale dell'appaltatore della nota di contestazione delle cause che ve ne hanno dato titolo. Resta salva l'azione della parte committente per il riconoscimento del diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente risentito per i fatti di inadempimento che hanno determinato la risoluzione, nonché l'azione diretta alla rivalsa delle somme spese per risarcimento del danno cagionato agli utenti del servizio per fatto del fornitore, per la parte non ristorata dall'escussione della cauzione prestata in garanzia ai sensi del successivo art. 20.
5. L'inadempimento dell'appaltatore, anche se riferito ad una soltanto delle somministrazioni giornaliere di pasti per la quale non sia stato espresso il rifiuto di cui al precedente secondo comma, legittima la parte committente ad avere per risolto il contratto, secondo le modalità di cui al comma precedente, se l'inadempimento stesso ha una notevole importanza, avuto riguardo all'interesse alla tutela della salute, dell'igiene e della sicurezza degli utenti del servizio, ed è tale da menomare la fiducia nell'esattezza dei successivi adempimenti. Anche in tal caso resta salva l'azione per il riconoscimento del diritto al risarcimento del maggior danno nei termini previsti nel secondo periodo di cui al comma precedente e non ristorato dall'escussione della cauzione prestata in garanzia ai sensi del successivo art. 20.
6. In caso di grave inadempienza, si darà luogo alla risoluzione del contratto di appalto con l'esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 20 - GARANZIE DEL FORNITORE

1. A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore è tenuto a versare una somma pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione riferito all'importo contrattuale, in danaro o mediante polizza fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata a causa dell'inadempimento o della inesatta esecuzione del servizio.
2. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 21 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. E' vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di appalto, comprese quelle di registrazione, restano a carico del contraente aggiudicatario, il quale deve effettuare il versamento dell'importo complessivo richiestogli con la comunicazione di aggiudicazione, entro il termine assegnatogli per la stipulazione.

ART. 23 - DANNI E CONTROVERSIE

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

2. Qualsiasi controversia dovesse emergere tra Comune e appaltatore in ordine all'esecuzione dell'appalto cui il presente si riferisce, verrà deferita alla competenza dell'Autorità giudiziaria ordinaria presso il foro di Torre Annunziata, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 24 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

1. Per tutti gli effetti del presente contratto, l'appaltatore elegge domicilio presso la sede Municipale.
2. Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo fornito dall'appaltatore in sede di gara o tramite messo comunale salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

IL RESPONSABILE
SETTORE AFFARI GENERALI
Rossella Mascolo

MENU' SCUOLA INFANZIA Anno scolastico 2013/2014 Primavera- estate

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1.a Settimana	Pasta al pomodoro Tacchino al pomodoro Insalata Panino Frutta	Pasta e zucchine Petto di pollo impanata Pisellini Panino Frutta	Pasta e zucca Arista al forno Carote/finocchi in umido Panino Frutta	Riso al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	Pasta e fagioli Cuori di merluzzo in umido con pomodoro Carotine lessate Panino Frutta
2.a Settimana	Risotto al parmigiano Bastoncini di pesce al forno Carote e finocchi Panino Frutta	Pasta e lenticchie Prosciutto cotto Purea di patate Panino Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	PIATTO UNICO 2 Pasta al gratin Carote/pisellini e/o finocchi Panino Frutta	Pasta e piselli Polpette di manzo magro Insalata mista julienne Panino Frutta
3.a Settimana	Pasta e zucchine Sogliola/platessa Impanata Insalata mista Julienne Panino Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Carote Julienne Panino Frutta	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Purea di patate Panino Frutta	Pasta e zucca Polpette di manzo magro con pomodoro e fagiolini Panino Frutta	Riso al pomodoro Pollo al forno con pisellini Panino Frutta
4.a settimana	Pasta e fagioli Bocconcino Purea di patate Panino Frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Pisellini Panino Frutta	Risotto al parmigiano Hamburger in umido con pomodoro Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco (caciocavallo) Carotine lessate Panino Frutta	Pasta e lenticchie Bastoncini di pesce al forno Insalata mista julienne Panino Frutta

MENU' SCUOLA INFANZIA Anno scolastico 2013/2014 Autunno /inverno

	<i>LUNEDI'</i>	<i>MARTEDI'</i>	<i>MERCOLEDI'</i>	<i>GIOVEDI'</i>	<i>VENERDI'</i>
1.a. Settimana	Pasta al pomodoro Tacchino al pomodoro Insalata Panino Frutta	Brodo vegetale con pastina Pollo impanata al forno con patate Panino Frutta	Pasta e zucca Arista e pisellini al forno Panino Frutta	Riso al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	Pasta e fagioli Cuori di merluzzo in umido con pomodoro Insalata mista Panino Frutta
2.a. Settimana	Pasta in brodo vegetale Bastoncini di pesce al forno Purea di patate Panino Frutta	Pasta e patate Prosciutto cotto e pisellini Panino Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	PIATTO UNICO 1 Pasta al forno Carote e/o finocchi Panino Frutta	Pasta e ceci Polpette di manzo magro Insalata mista julienne Panino Frutta
3.a. Settimana	Minestrone con pasta Sogliola/platessa impanata con purea di patate Panino frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Carotine Julienne Panino Frutta	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Insalata mista Panino Frutta	Pasta e zucca Polpette di manzo magro con pomodoro e fagiolini Panino Frutta	Riso al pomodoro Pollo al forno con pisellini Panino Frutta
4.a. settimana	Pasta e patate Bocconcino Pisellini Panino Frutta	Pasta al pomodoro Tacchino impanato Insalata mista julienne Panino Frutta	Riso in brodo vegetale Hamburger in umido con pomodoro Purea di patate Panino Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco (caciocavallo) Fagiolini Panino Frutta	Pasta e lenticchie Bastoncini di pesce al forno Carotine lessate in insalata Panino Frutta

(CELIACHIA)**MENU' SCOLASTICO ANNO 2012/2013 autunno-inverno**

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1a settimana	* Pasta al pomodoro Tacchino in umido Insalata *Panino Frutta	*Minestrone con riso Pollo con patate al forno *Panino Frutta	*Pasta e zucca Arista e pisellini al forno *Panino Frutta	Riso al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro *Panino Frutta	*Pasta e fagioli cuori di merluzzo in umido con pomodoro Insalata mista *Panino Frutta
2a settimana	*Pasta in brodo vegetale *Bastoncini di pesce al forno *Purea di patate *Panino Frutta	*Pasta con lenticchie *Prosciutto cotto Bietoline all'agro *Panino Frutta	*Pasta al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro *Panino Frutta	PIATTO UNICO** Pasta al forno Carote e /o finocchi **Panino Frutta	*Pasta al pomodoro Polpette di manzo magro Insalata mista Julienne *Panino Frutta
3a settimana	*Minestrone con pasta Sogliola/platessa in umido con pomodoro *Purea di patate *Panino Frutta	*Pasta al pomodoro Bocconcino Bietoline *Panino Frutta	*Pasta e fagioli *Prosciutto cotto Insalata mista Julienne *Panino Frutta	*Pasta e zucca Polpette di manzo magro con pomodoro e fagiolini *Panino Frutta	Riso al pomodoro Pollo al forno con pisellini Panino* Frutta
4a settimana	*Pasta e patate Bocconcino Fagiolini al pomodoro *Panino Frutta	*Pasta al pomodoro Tacchino al forno Insalata mista Julienne *Panino Frutta	*Minestrone con riso Hamburger in umido con pomodoro *Purea di patate *Panino Frutta	*Pasta al pomodoro Formaggio fresco (ricotta/crescenza) Fagiolini *Panino Frutta	*Pasta e lenticchie *Bastoncini di pesce al forno Bietoline all'agro *Panino /Frutta

Per tutti le pietanze con l'asterisco utilizzare solo:

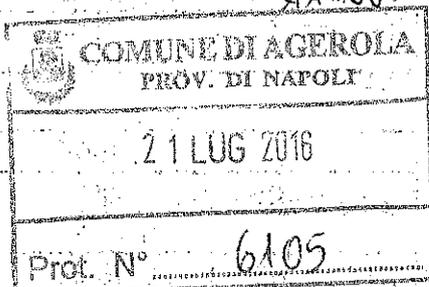
- Alimenti dietoterapeutici notificati al Ministero della Salute e prodotti in stabilimenti autorizzati dal Ministero (es. farine, pasta, pane, pangrattato, crackers, biscotti, dolci, pizza,
- Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine
- Prodotti a marchio spiga barrata Il marchio spiga barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che su verifica sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco.
- Prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC, elaborato periodicamente dall'AIC a seguito di documentazione fornita, contatti e garanzie fornite dalle Aziende Produttrici
- Prodotti che riportano la dicitura "Non contiene fonte di glutine".

MENU' SCOLASTICO ANNO 2012/2013 primavera-estate

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1a settimana	Pasta al pomodoro Tacchino in umido Insalata Panino Frutta	Pasta e zucchine Pollo al forno Pisellini Panino Frutta	Pasta e zucca Arista e patate al forno Panino Frutta	Riso al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	Pasta e fagioli cuori di merluzzo in umido con pomodoro carotine lessate Panino Frutta
2a settimana	Risotto al parmigiano Bastoncini di pesce al forno Purea di patate Panino Frutta	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Bietoline all'agro Panino Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	PIATTO UNICO Pasta al forno Carote/pisellini e /o finocchi Panino Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di manzo magro Insalata mista Julienne Panino Frutta
3a settimana	Pasta e zucchine Sogliola/platessa in umido con pomodoro Insalata mista Julienne Panino Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcino Bietoline Panino Frutta	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Insalata mista Julienne Panino Frutta	Pasta e zucca Polpette di manzo magro con pomodoro e fagiolini Panino Frutta	Riso al pomodoro Pollo al forno con pisellini Panino Frutta
4a settimana	Pasta e fagioli Bocconcino Purea di patate Panino Frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno pisellini Panino Frutta	Risotto al parmigiano Hamburger in umido con pomodoro Fagiolini al pomodoro Panino Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco (ricotta/crescenza) Carotine lessate Panino Frutta	Pasta e lenticchie Bastoncini di pesce al forno Bietoline all'agro Panino /Frutta

Sede Legale Torre del Greco
Via Marconi 66 - CAP 80059
protocollo@pec.aslnapoli3sud.it
www.aslnapoli3sud.it

Prot. N. 404 B /SIAN del 20.07.2016



Comune di Agerola
Settore affari generali
c.a. dr. Rossella Mascolo

Oggetto : riscontro nota 6093 /2016

"ALLEGATO "A"

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg) Calcio (mg)	5 280	6 350	9 420
Fibra (g)	5	6	7.5

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

RACCOMANDAZIONI

*La sostituzione pasta - gnocchi va considerata dal punto di vista calorico (60 g di pasta corrispondono a circa 140 g di gnocchi).

**con il primo piatto asciutto prevedere solo il contorno di verdure mentre con il primo piatto di minestra aggiungere, alla quantità di verdure previste la quantità di patate indicata

N.b. La sostituzione pasta con riso nella preparazione delle minestre è sempre possibile senza richiedere alcun parere, si ritiene comunque necessario che il formato della pasta sia variato all'interno della stessa settimana.

N.b.: nel caso in cui il bambino non gradisca, o non possa assumere il pane, si ricorda che: g 30 di pane = pasta o riso g 25 - farina di mais g 25 - patate crude g 90/100

*Sostituzioni possibili in primavera: in primavera possono essere sostituiti i primi piatti brodosi con pastasciutta o risotti

**Variazione alla pietanza la frittata può essere preparata anche con altri tipi di verdura: zucchine-carote - fagiolini (anche patate se il primo è base di pasta e legumi).

ALLEGATO "B" PRANZO -INFANZIA

Schema delle grammature a crudo al netto degli scarti per età 3-6 anni

PASTA O RISO (PASTASCIUTTA E RISOTTI)	60 Gr
PASTA / RISO/ ORZO/ FARRO IN MINESTRA (con la minestra <u>aggiungere le patate</u> come contorno)	30 Gr
PANE	30Gr
PIZZA margherita trancio cotto (come p.unico)	150gr
CARNE	
POLLO ,TACCHINO,VITELLONE	50 Gr
POLLO ,TACCHINO,VITELLONE PER POLPETTE	30gr
CARNE PER RAGÙ	15gr
PESCE (platessa, tranci di merluzzo, halibut,)	70/80 Gr
Bastoncini di pesce	n.2
FORMAGGIO FRESCO	50 Gr
FORMAGGIO STAGIONATO (come secondo)	30 Gr
Parmigiano grattugiato per i primi piatti se previsto	5gr
RICOTTA VACCINA come secondo	50 Gr
UOVO FRITTATE	N.1 50gr
UOVO per: tortini- sformati con verdure/formaggio etc	N.1/2
UOVO per polpette (circa n.1 uovo per 5 porzioni)	10 gr
SALUMI - PROSCIUTTO COTTO (senza polifosfati)	40 Gr
LEGUMI, ORTAGGI PATATE	
DOSE LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO	25Gr
DOSE LEGUMI SURGELATI PISELLI	30gr
PISELLINI PER CONTORNO	40 gr
POMODORI PELATI per sugo (1°/ 2° piatto)	40 gr
PATATE per contorno (anche per purea)**	150 gr
VERDURE MISTE per minestrone surgelate	120 gr
VERDURE cotte ,(spinaci, biette, fagiolini,carote , finocchi etc) per contorni	100gr
VERDURE crude (carote , finocchi)	50gr
Insalata	40 gr
CONDIMENTI	
Olio extra-vergine d'oliva a crudo: 13-15 gr al pasto	
- per primi e secondi piatti	5+4
- per contorno	5
FRUTTA fresca di stagione	150gr

Firmato Dr Clotilde La Stella



Comune di Agerola

Città Metropolitana di Napoli

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE

TABELLA MERCEOLOGICA ALLEGATO B

La pasta usata per la confezione dei primi piatti deve essere di prima qualità prodotta da pastifici regionali o nazionali che ne possono assicurare le caratteristiche igieniche e nutrizionali. Deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. Non deve presentare infestazioni da parassiti.

Il riso alimentare utilizzato per la confezione di minestre potrà essere della qualità R.B. mentre quello utilizzato per i risotti dovrà essere della qualità Arborio.

I tortellini e i ravioli secchi di carne e/o prosciutto, devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, quindi di formato intermedio. Devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

Si richiedono i seguenti valori nutrizionali e potere calorico o comunque valori simili:

- per 100 gr. di prodotto: Kcal.260

- proteine 11% - lipidi 5% - carboidrati 36%

I bocconcini o fior di latte, preferibilmente di produzione locale, a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotti con latte, sale, caglio ed eventualmente fermenti lattici. Superficie liscia e lucente, colore bianco. Superficie di taglio compatta che lascia scolare una sierosità biancastra dal profumo di fermenti lattici, consistenza leggermente elastica. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monodose da gr.70, in carta alimentare e deve riportare la data di produzione e la data di scadenza. Sia la carta di avvolgimento del singolo bocconcino che la vaschetta di contenimento, devono riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione.

In sostituzione dei bocconcini, ove non disponibili, si potranno utilizzare i formaggi: bel paese, crescenza, taleggio, asiago, emmenthal. È escluso l'uso di formaggini.

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrate. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare. La fetta deve presentarsi rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Non vanno usati altri tipi di insaccati.

Gli olii ed i grassi alimentari da utilizzare per la confezione dei cibi sono i seguenti:

- olio di oliva extra vergine per condire minestre, sughi, insalate fresche e cotte e arrostiti. In alternativa, può essere utilizzato, ove consentito, l'olio di semi di mais;
- burro preferibilmente di produzione locale per la confezione di piatti per i quali il suo uso sia previsto, da usare preferibilmente crudo o appena sciolto (mai fritto);
- non potranno essere utilizzati per nessun motivo condimenti diversi da quelli fin qui elencati;
- è vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse;
- è vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

Pomodori pelati superiori: il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art.2 e art.3 del D.P.R. 428/75; deve essere confezionato in scatole metalliche o contenitori di vetro della capacità indicativa di kg.3. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo e uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, frutti

consistenti con la forma del frutto fresco. Inoltre ogni singola confezione deve riportare in particolare la ditta produttrice, lo stabilimento di produzione, in numero di riconoscimento C.E.E., la data di produzione e la data di scadenza.

Concentrato di pomodoro il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa ed avere una concentrazione non inferiore al 28%, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee. Il confezionamento richiesto è in scatole metalliche o di vetro, con capacità di kg.1. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, corrosioni, arrugginimenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984 ed in particolare la ditta produttrice, stabilimento di produzione, numero di riconoscimento C.E.E., percentuale di concentrazione del prodotto, data di produzione e data di scadenza.

Pane grattugiato: il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0". La confezione richiesta è di gr.500, le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Grana padano/parmigiano reggiano grattugiato: formaggio semigrasso, stagionato, colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino, aroma e sapore della pasta: fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Confezioni da gr.100 di prodotto grattugiato in carta alimentare devono riportare in etichetta il marchio di controllo del consorzio grana padano/parmigiano reggiano, la ditta produttrice, la data di produzione e di scadenza.

Panino monodose: condizioni generali:

- il contenuto massimo tollerato in umidità per il pane è quello previsto dalla legge 580/67;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, preferibilmente locale. Si fa espresso divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la fornitura giornaliera deve essere consegnata, alle varie scuole, in confezioni monodose da gr.60 in carta alimentare, il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art.26 della legge n. 580/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento";
- il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità, deve rispondere ai requisiti di cui all'art.43 del D.P.R.327/80, per quanto applicabili, e deve essere munito di idonea separazione dall'abitacolo di guida;
- nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/03/73 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della distribuzione, tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/03/73 e successive integrazioni.
- il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di categoria "A"- gr.63/73 (Regolamento CE n°1711/1996) e classificate come "extra fresche" (Regolamento CE n°3117/1994) con le seguenti caratteristiche merceologiche:

- guscio intatto e pulito, fresco come vellutato, visto in trasparenza risulta trasparente di una tinta rossa uniforme più scura nel mezzo, la camera d'aria ha contorno indeciso del diametro di meno di un centimetro, l'albume è quasi incolore e fluido nella parte esterna, mentre è globoso nella parte interna;
- le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi purchè rechino su uno dei lati esterni in lettere chiaramente visibili e leggibili:
- nome e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- nome distintivo del centro di imballaggio;
- categoria di qualità;
- categoria di peso;
- numero di uova imballate;
- data di imballaggio;
- data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinaggio;

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere quello a lunga conservazione.

Non potrà mai essere usato latte che abbia superato la data di scadenza che di norma è fissata quattro mesi dopo quella di produzione.

Il pesce usato nella confezione dei piatti dovrà essere fresco o surgelato. In quest'ultimo caso, qualora la preparazione richieda lo scongelamento, esso dovrà avvenire in frigorifero. Il tonno utilizzato per le pietanze o per le salse dovrà essere sempre al naturale o sott'olio di oliva. Di qualità extra dovrà presentarsi a tranci interi in confezioni monodose a strappo da gr.80. Le confezioni dovranno presentarsi integre, prive di ammaccatura, non bombate, non ossidate, con etichetta con indicazione della ditta, stabilimento di produzione, numero di riconoscimento C.E.E., data di produzione, termine minimo di conservazione. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno sott'olio o naturale.

Bastoncini di pesce surgelati: bastoncini di merluzzo da gr.30 cad. impanati con pangrattato, privi di additivi. Si richiedono con soli oli vegetali aggiunti e preferibilmente con porzioni di filetto intero, non frantumato, non pressato.

Le confezioni, preferibilmente da 18 bastoncini, devono riportare la data di confezionamento e la durata minima prevista, la denominazione della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, il numero di riconoscimento C.E.E. e le modalità di conservazione.

Minestrone surgelato – piselli surgelati – spinaci surgelati:

caratteristiche merceologiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazioni da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. 6 giugno 1985;
- le confezioni, del peso di 1 kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture e riportare la denominazione della ditta produttrice, stabilimento di produzione, numero di riconoscimento C.E.E., data di produzione, termine minimo di conservazione e data di scadenza. Inoltre devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- Saranno richiesti prevalentemente i seguenti tipi di verdure surgelate:
 - minestrone,
 - piselli finissimi,
 - spinaci.

Ortaggi freschi ed erbe aromatiche fresche:

Caratteristiche merceologiche generali dei vegetali richiesti che devono appartenere alla categoria extra e alla categoria 1^a:

- vengono classificati come prodotti di categoria extra quelli di qualità superiore per forma, aspetto, colorazione e gusto, senza alcun difetto e presentati in modo molto curato;
- vengono classificati come prodotti di categoria 1^a quelli di pregio commerciale subito inferiore.

I prodotti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- devono essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non deve esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- non devono essere prefioriti né germogliati;
- devono essere puliti e privi di terra e terriccio;
- devono essere privi di umidità esterna anormale;
- devono essere privi di odori, sapori non consoni alla natura del prodotto;
- devono essere maturi fisiologicamente;
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle ordinanze Ministeriali 42/85 e 18 luglio 1990;
- patate, cipolle, ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Le verdure che si dovranno consumare **crude** in insalata dovranno essere di stagione, accuratamente lavate in appositi contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Le verdure da consumare **cotte** dovranno subire prima della preparazione il medesimo trattamento di lavaggio. Minestrone e minestre di verdura dovranno essere preparate con verdura ed ortaggi freschi o surgelati.

Tutte le verdure fresche dovranno essere conservate in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero (crisper). Le patate dovranno essere conservate in luogo fresco, aerato e buio. Dovrà essere limitato l'uso di patate fritte. Le patate saranno servite preferibilmente al forno o lesse o al prezzemolo.

Saranno richiesti prevalentemente i seguenti prodotti:

patate pasta gialla, carote, cipolle dorate, limoni di Sorrento – odori vari: sedano bianco, basilico, prezzemolo, zucca, insalata verde a cespo.

La frutta sarà sempre fresca e preferibilmente di stagione, accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature. La frutta sarà scelta preferibilmente tra i seguenti prodotti: arance, ciliegie, mandarini, mandaranci, mele, pere, pesche, prugne e uva. La macedonia di frutta dovrà essere composta sempre con frutta fresca.

Potranno essere utilizzate verdure surgelate all'origine prodotte da primarie ditte. Potranno essere utilizzati prodotti in scatola limitatamente ai pomodori pelati, alla polpa di pomodoro.

I legumi: fagioli/lenticchie dovranno essere utilizzati legumi secchi di produzione nazionale. Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (fagioli borlotti, cannellini, lenticchie ecc.) in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e di insudiciamenti, con indicazione della ditta di produzione, della data di produzione o di scadenza.

Le grammature previste dalla tabella si riferiscono al peso del prodotto crudo edibile e cioè privo degli scarti.

Carni bovine fresche refrigerate di produzione nazionale:

Caratteristiche merceologiche generali delle carni da fornire:

- le carni dovranno essere di animali allevati in allevamenti italiani, macellate e sezionate in macelli e laboratori riconosciuti C.E.E.;
- dissossate, sgrassate e confezionate sotto vuoto;
- trasportate in ottemperanza alla legge vigente;
- con bollatura del veterinario ai sensi della legge vigente;
- classe di conformazione "U" (extra) "R" (buona).

Aspetto e struttura del tessuto muscolare e adiposo: grana fine, colorito brillante rosso roseo, tessitura mediamente compatta, tessuto adiposo compatto, di colore bianco candido, depositato tra i fasci muscolari a costituire medi livelli di marezza e venatura, odore tipico sui generis.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale; non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Etichetta: chiara e leggibile, deve indicare la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la ditta produttrice, il numero di macello o laboratorio riconosciuto CEE, la specie, il taglio.

Le carni da fornire saranno prevalentemente:

- vitellone 1° taglio da lavorare e trasformare in hamburger;
- vitellone 1° taglio da macinare e trasformare in polpette;
- vitellone 1° taglio da lavorare in tocchetti di adeguate dimensioni per essere cotti e consumati.

Tocchetti di petto di pollo 1ª scelta di provenienza nazionale:

Il prodotto da fornire deve essere di provenienza nazionale; tocchetti di petto di pollo fresco refrigerato, di adeguate dimensioni per essere cotti e consumati, senza alcun residuo di osso, privato della pelle, le cui caratteristiche igieniche e di conformazione corrispondano a quanto segue:

- ottima igiene superficiale per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala;
- superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. 503/82 e dal D.P.R. 495/97 ed in particolare:

- data di confezionamento e scadenza;
- nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;

- numero di riconoscimento C.E.E. del macello o laboratorio di sezionamento;
- i regolamenti C.E.E. richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Tocchetti di petto di tacchino maschio 1^a scelta di provenienza nazionale:

Il prodotto da fornire deve essere di provenienza nazionale; tocchetti di petto (solo petto) di tacchino maschio giovane, fresco, refrigerato, di adeguate dimensioni per essere cotti e consumati, senza alcun residuo di osso, privato della pelle le cui caratteristiche igieniche e di conformazione corrispondano a quanto segue:

- consistenza soda, colore rosa intenso omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. 503/82 e dal D.P.R. 495/97 ed in particolare:

- data di confezionamento e scadenza;
- nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- numero di riconoscimento C.E.E. del macello o laboratorio di sezionamento;
- i regolamenti C.E.E. richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.



Comune di Agerola

Città Metropolitana di Napoli

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE

REQUISITI CENTRO COTTURA

ALLEGATO C

LOCALI:

I locali devono essere distinti l'uno dall'altro in funzione delle lavorazioni (es. ricevimento merci, cucina ecc.) e di dimensioni sufficienti in modo che gli operatori non si ostacolino nello svolgimento del proprio lavoro.

Progettati in maniera tale da lavorare secondo il principio della progressione in avanti.

Il centro di cottura deve disporre dei seguenti locali convenientemente disimpegnati di superficie in rapporto al numero dei pasti prodotti:

- Locale/zona ricevimento merce in ingresso;
- Locale magazzino per le derrate alimentari;
- Locale/zona magazzino per i materiali ausiliari (contenitori per il confezionamento del pasto);
- Locale/zona stoccaggio prodotti per le operazioni di pulizia;
- Locale/zona lavaggio prodotti ortofrutticoli;
- Locale cucina;
- Locale/zona confezionamento dei pasti;
- Locale/zona dosaggio degli ingredienti;
- Locale/zona raccolta e deposito temporaneo rifiuti;
- Locale/zona lavastoviglie;
- Servizi igienici;
- Spogliatoi.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI:

caratteristiche strutturali comuni ai locali di ricevimento, conservazione e lavorazione degli alimenti:

Pavimenti:

I pavimenti devono essere:

- In buone condizioni, senza crepe o fessure;
- Di materiale impermeabile, non assorbente;
- Di facile pulizia;
- All'occorrenza, con inclinazione sufficiente da permettere il drenaggio delle acque di lavaggio ed evitare il ristagno;
- All'occorrenza con gli angoli arrotondati per evitare l'accumulo dello sporco.

Pozzetti di scolo:

I pozzetti di scolo devono essere:

- Puliti e funzionanti;
- Costruiti in maniera da favorire un veloce drenaggio delle acque di lavaggio;
- Ispezionabili.

Pareti:

I muri devono essere:

- In buone condizioni, senza crepe e fessure;
- Di materiale liscio, impermeabile e facilmente lavabile;

- All'occorrenza con gli angoli arrotondati per evitare l'accumulo dello sporco;
- Con le sporgenze o le rientranze, ove possibile, ridotte al minimo;
- Nei punti in contatto con le fonti di calore, resistenti alle alte temperature;

Porte e finestre:

Tutte le aperture devono essere:

- Di materiale liscio e impermeabile e facilmente lavabile;
- Costruite in maniera da ridurre l'accumulo dello sporco;
- A prova di roditori e dotate di lamine metalliche di rinforzo;
- Dotate di sistemi di protezione antimosche (filo si 1,55 e maglia da 16).

Soffitti:

I soffitti devono essere:

- In buone condizioni, senza crepe o fessure, muffa o condensa;
- Di materiale liscio, impermeabile, e facilmente lavabile;
- Tali da evitare o ridurre la formazione di condensa e di muffa.

Ventilazione:

In tutti i locali deve essere presente un sistema di ricambio d'aria:

- Meccanico o naturale;
- Progettato in maniera tale da evitare il flusso dell'aria da una zona contaminata ad una zona pulita;
- Dovrebbe essere prevista una adeguata ventilazione per i fornelli, le griglie, le piastre, ecc.;
- Tali da permettere un accesso agevole ai filtri ed alle parti che devono essere pulite o sostituite;

Illuminazione:

Negli ambienti di lavorazione degli alimenti, l'illuminazione deve essere:

- Naturale o artificiale;
- Con intensità luminosa sufficiente;
- Tale da non alterare il colore degli alimenti.

LOCALE/ZONA RICEVIMENTO MERCE:

Per locale o zona ricevimento merce si considera l'insieme della zona esterna di accesso agli automezzi ed il locale interno alla struttura ove si eseguono i controlli qualitativi e quantitativi delle derrate in ingresso.

La zona di scarico delle merci deve essere:

- Mantenuta sempre in buone condizioni di pulizia;
- Protetta dalle intemperie;
- Attrezzata per eliminare l'ingresso di animali domestici e roditori;
- Ben collegata con le zone di stoccaggio della merce;
- Munita di una zona adibita a deposito temporaneo dei materiali di imballaggio pesante attrezzata con pedane di appoggio in legno alte 30 cm e poste a 60 cm dalle pareti;
- Progettata in maniera da garantire agevoli operazioni di scarico;

Nel locale ricevimento merce devono essere presenti:

- Un termometro portatile;
- Una bilancia.

LOCALE MAGAZZINO DELLE DERRATE ALIMENTARI:

Il locale magazzino oltre a rispettare i requisiti definiti nella voce "caratteristiche strutturali", deve essere:

- Mantenuto in ordine e pulito;
- Munito di celle o armadi-frigorifero con termometro visibile all'esterno, divisi per tipologia di prodotto, ortofrutta, carni bianche, carni rosse, pesce fresco, prodotti deperibili confezionati;
- Munito di freezer con termometro visibile all'esterno e termografo per la registrazione in continuo della temperatura;
- Munito di un termometro portatile;
- Munito di una bilancia;
- Munito di scaffali di stoccaggio merci, tali che queste ultime non siano poggiate direttamente a terra o poggiate al muro;
- Con la merce divisa e stoccata per tipologia di prodotto;

LOCALE/ZONA MAGAZZINO MATERIALI AUSILIARI:

Attrezzato con:

- Scaffali di stoccaggio merci tali che queste ultime non siano poggiate direttamente a terra o poggiate al muro.

LOCALE CUCINA:

I locali cucina devono essere:

- muniti di lavabi a due vasche per il lavaggio degli alimenti:
 - In acciaio inossidabile;
 - In sufficiente numero;
 - Ove possibile, ad uso esclusivo degli alimenti;
 - Muniti di acqua potabile fredda e calda;
- muniti di lavabi per il lavaggio delle mani:
 - In sufficiente numero;
 - Adeguatamente indicati;
 - Muniti di acqua calda e fredda, sapone e sistema igienico di asciugatura;
 - Muniti di cartellonistica per la buona esecuzione delle operazioni di igiene personale;
- muniti di almeno 4 m di piani di appoggio in materiale che abbia i requisiti definiti dalla normativa vigente;
- muniti di dispense per il governo di pentolame ed utensili;
- muniti di tutte le apparecchiature necessarie alla buona esecuzione delle operazioni:
 - 1 cucina con almeno 8 fuochi, con relativa cappa aspirante;
 - 1 bagnomaria;
 - 2 brasatrici;
 - 2 pentole caldaie;
 - 2 forni muniti di termometro esterno;
 - 2 termometri portatili di cui almeno uno a sonda;
 - 1 bilancia;
 - 2 friggitrici;
 - 2 serie di dosatori per liquidi;
 - 2 serie di stoviglie in acciaio di varie dimensioni;
 - 2 serie di utensili e coltelli di varia grandezza;
 - 1 macchina automatica o semi automatica confezionatrice delle porzioni;
 - 1 aggraffatrice o saldatrice;
 - e quant'altro sia utile alla buona esecuzione della lavorazione.

LOCALE/ZONA LAVASTOVIGLIE:

Il locale lavastoviglie deve essere:

- munito di lavabi per il lavaggio delle stoviglie: in acciaio ed in numero sufficiente;
- ove possibile, uno per il lavaggio degli utensili da cucina pesanti e dei tegami, ed un altro per il lavaggio dei bicchieri, stoviglie e posate;
- per il lavaggio a mano di stoviglie, ove possibile, utilizzare un lavabo a due vasche, uno per il lavaggio e l'altro per il risciacquo;
- munito di lavastoviglie elettrica.

SERVIZI IGIENICI:

I servizi igienici devono essere:

- in numero adeguato alla numerosità del personale;
- ad utilizzo esclusivo del personale;
- divisi per sesso;
- collocati ad una distanza non superiore ai 30 m dal luogo di lavorazione;
- adeguatamente indicati;
- dotati di un buon sistema di illuminazione;
- progettati in maniera da non affacciare direttamente sui locali di lavorazione, antibagno;
- muniti di un buon sistema di scarico;
- muniti di acqua corrente fredda e calda;
- attrezzati con sapone e sistemi igienici di asciugatura;

- muniti di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico;
- muniti ove necessario di cartellonistica per la buona esecuzione delle operazioni di igiene personale.

SPOGLIATOI:

Tali locali devono essere:

- divisi per sesso;
- adeguatamente indicati;
- ove necessario, dotati di docce;
- ove possibile, collocati tra la porta d'ingresso del personale e l'area di lavorazione;
- muniti di armadietti a due scomparti ed in numero adeguato alla numerosità del personale.

ZONA/LOCALE DEPOSITO TEMPORANEO DEI RIFIUTI:

Il locale per il deposito temporaneo dei rifiuti deve essere:

- con pareti, pavimenti e soffitti in buone condizioni, senza crepe o fessure;
- con pareti, pavimenti e soffitti di materiale liscio, impermeabile, e facilmente lavabile;
- all'occorrenza con pareti lisce ed angoli arrotondati;
- munito di un buon sistema di drenaggio;
- munito di una presa d'acqua per agevolare le operazioni di pulizia;
- collocato in maniera da non affacciare direttamente sui locali della lavorazione;
- attrezzato per evitare l'ingresso dei roditori e degli infestanti;
- munito di un buon sistema di ricambio d'aria meccanica o naturale.

Le zone di deposito temporaneo dei rifiuti devono essere:

- mantenute in buone condizioni, senza crepe o fessure;
- con pareti, pavimenti e soffitti di materiale liscio, impermeabile, e facilmente lavabile;
- attrezzate con contenitori per i rifiuti:
- di materiale liscio, impermeabile e facilmente lavabile;
- all'occorrenza con pareti lisce ed angoli arrotondati;
- di dimensioni non eccessivamente grandi in modo da evitare la lunga sosta dei rifiuti nei locali di lavorazione;
- muniti di bidoni con coperchio a tenuta;
- muniti di bidoni con sistema igienico di apertura;
- muniti di bidoni attrezzati con sacchi di polietilene di grosso spessore.

REQUISITI GENERALI:

Attrezzature, apparecchiature, utensili e piani di appoggio che vanno a contatto con gli alimenti, devono essere:

- conformi alle legislature vigenti;
- di materiale liscio, impermeabile;
- di materiale atossico;
- di materiale resistente alla corrosione e alle ripetute operazioni di pulizia;
- di materiale che non trasmette odore, colore, e sapore agli alimenti;
- facilmente lavabili e disinfettabili;
- ad uso esclusivo o per i cibi cotti, o per i cibi crudi;
- progettate con superfici lisce e per quanto possibile esenti da cavità e da fessure per evitare l'accumulo di sporcizia;
- per quanto possibile smontabili;
- esenti da ruggine e calcare.