



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN ATTUAZIONE DEL D.M. 25.7.2011 E DI TUTTE LE POLITICHE AMBIENTALI DELLA CITTA' DI AVIGLIANA PER LE SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI MEDIANTE PASTI VEICOLATI IN LEGAME FRESCO/CALDO (SCUOLE PRIMARIE) E IN LEGAME FRESCO/CRUDO (SCUOLE DELL'INFANZIA) PER IL PERIODO DAL 4.11.2013 AL TERMINE DELL'A.S. 2015/2016.

Premessa:

La Città di Avigliana ha intrapreso da tempo un percorso articolato verso la sostenibilità ambientale che ha trovato negli obiettivi fissati dall'Unione Europea per il 2020 in campo energetico ambientale (+20% di produzione da fonti rinnovabili, -20% di emissione di gas serra, +20% di risparmio energetico) la naturale conseguenza delle proprie politiche della sostenibilità ambientale, in un disegno complessivo di sviluppo locale, primo fra tutti quello rivolto al miglioramento della qualità della vita dei propri cittadini per divenire richiamo di qualità del turismo sostenibile. Esempi del percorso intrapreso sono: il progetto europeo VillageTerraneo, proseguito con l'ottenimento della Bandiera Arancione, prestigioso marchio turistico ambientale del Touring Club Italiano, con il riconoscimento "Città di Charme" della Provincia di Torino e borgo qualificato della rete regionale "Borghi sostenibili del Piemonte".

Queste peculiarità si manifestano nei processi volontari che l'Amministrazione ha sottoscritto e persegue nell'ottica del miglioramento continuo. Essi sono:

- la sottoscrizione del Protocollo APE (Acquisti Pubblici Ecologici) della Provincia di Torino che ha anticipato il PAN-GPP (Piano d'Azione Nazionale) e i CAM (Criteri Ambientali Minimi) che ora integra e completa;
- la promozione dei prodotti e servizi delle ecoetichette ISO tipo I (in particolare quella pubblica dell'Unione Europea);
- l'adesione al Patto dei Sindaci e la redazione del Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile che attraverso una serie di azioni conta di raggiungere l'obiettivo di ridurre di oltre il 20% le emissioni di CO₂ entro il 2020. Gli acquisti pubblici ecologici sono un'azione specifica di questo piano;
- l'adesione al regolamento EMAS (N. di registrazione IT001500) e l'adozione della Politica Ambientale, del Sistema di Gestione Ambientale e la redazione della Dichiarazione Ambientale; quest'ultima, disponibile sul sito istituzionale, contiene una serie di indicatori che si aggiornano e si arricchiscono annualmente, rappresentando la performance ambientale dell'Amministrazione Comunale.

In questa cornice si articola e intreccia il presente disciplinare di gara che, oltre a rispondere ai requisiti ecologici, si prefigge di ottenere e mantenere per tutto il periodo elevati standard ambientali anche al fine di un miglioramento di qualità della vita di questi "piccoli" cittadini.



RINA





PARTE I

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione (scuole primarie) e la fornitura di derrate alimentari per la preparazione dei pasti cucinati direttamente dal centro di cottura comunale (scuole dell'infanzia).

Art. 2 – Tipologia dei servizi richiesti

I pasti preparati devono essere trasportati con il sistema del legame misto in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati. Le derrate alimentari devono essere consegnate dal magazzino della ditta appaltatrice al centro di cottura comunale utilizzando un automezzo idoneo anche al trasporto degli alimenti surgelati.

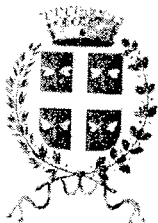
Art. 3 – Durata ed ammontare del servizio

LOTTO I – LEGAME FRESCO/CALDO

L'importo complessivo presunto per il periodo dall'anno scolastico 2013/2014 (con inizio dal 4.11.2013) al termine dell'anno scolastico 2015/2016 (escludendo i giorni di effettiva chiusura delle scuole), è calcolato in € 656.600,00 oltre IVA, calcolato su un totale presunto di numero di pasti annui pari a 47.000 per € 4,90 cadauno, oltre Iva, inclusi oneri per la sicurezza ed oneri per la realizzazione del D.U.V.R.I., stimati in € 1.974,00 iva esclusa non soggetti a ribasso. Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento. Si sottolinea che la somma di € 1.974,00 è relativa agli oneri per la realizzazione degli interventi previsti dal DUVRI allegato (**Allegato n. 1**) e non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori della ditta appaltatrice che dovranno essere ricompresi nel prezzo offerto in base a valutazioni della ditta concorrente.

In applicazione dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.mi. l'Amministrazione si riserva di estendere la durata dell'appalto per ulteriori due anni scolastici e quindi sino al termine dell'anno scolastico 2017/2018 e pertanto l'importo complessivo presunto così determinato sarà di euro 1.117.200,00 oltre Iva inclusi gli oneri di sicurezza.

L'Amministrazione comunale allo scadere del termine contrattuale originario o di ripetizione, per ragioni puramente tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova procedura di aggiudicazione, si riserva la facoltà di prorogare l'appalto in essere per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni del contratto in essere.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Per il **Lotto I** dovrà essere specificato il prezzo offerto per singolo pasto oltre IVA sul prezzo posto a base d'asta di euro 4,90 Iva esclusa, tenuto conto che la somma di euro 0,014 non è assoggettabile a ribasso trattandosi di oneri per riduzione rischi interferenti, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i.

LOTTO II – LEGAME FRESCO/CRUDO

L'importo complessivo presunto per il periodo dall'anno scolastico 2013/2014 (con inizio dal 4.11.2013) al termine dell'anno scolastico 2015/2016 (escludendo i giorni di effettiva chiusura delle scuole), è calcolato in € 250.080,00 oltre IVA, calcolato su un totale presunto di numero di pasti annui pari a 36.500 per € 2,40 cadauno, oltre Iva, inclusi oneri per la sicurezza ed oneri per la realizzazione del D.U.V.R.I., stimati in € 547,50 iva esclusa non soggetti a ribasso. Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento. Si sottolinea che la somma di € 547,50 è relativa agli oneri per la realizzazione degli interventi previsti dal DUVRI allegato (**Allegato n. 1**) e non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori della ditta appaltatrice che dovranno essere ricompresi nel prezzo offerto in base a valutazioni della ditta concorrente.

In applicazione dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. l'Amministrazione si riserva di estendere la durata dell'appalto per ulteriori due anni scolastici e quindi sino al termine dell'anno scolastico 2017/2018 e pertanto l'importo complessivo presunto così determinato sarà di euro 425.280,00 oltre Iva inclusi oneri di sicurezza.

L'Amministrazione comunale allo scadere del termine contrattuale originario o di ripetizione, per ragioni puramente tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova procedura di aggiudicazione, si riserva la facoltà di prorogare l'appalto in essere per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni del contratto in essere.

Per il **Lotto II** dovrà essere specificato il prezzo offerto per singolo pasto oltre IVA sul prezzo posto a base d'asta di euro 2,40 Iva esclusa, tenuto conto che la somma di euro 0,005 non è assoggettabile a ribasso trattandosi di oneri per riduzione rischi interferenti, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i.

Pertanto l'importo complessivo presunto del servizio richiesto per i Lotti I e II (compresa l'eventuale estensione sino al termine dell'anno scolastico 2017/2018), ammonta ad euro 1.542.480,00 oltre Iva.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole primarie e dell'infanzia nonché da personale docente delle scuole.

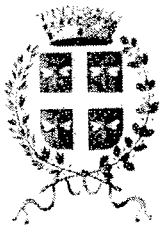
Art. 5 – Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards di qualità riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto sono da considerarsi standards minimi.



RINA





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Art. 6 – Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante per il primo anno di appalto, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 7 – Inizio della fornitura

La ditta aggiudicataria inizierà il servizio in data 4.11.2013 o in altra data successiva, stabilita dal Settore Istruzione del Comune di Avigliana.

L'Amministrazione comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 8 – Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza

L'erogazione avverrà nel seguente modo:

LOTTO I: PASTI FORNITI IN LEGAME FRESCO/CALDO su cinque giorni settimanali presso i plessi scolastici **I. Calvino** – Via Mompellato 13 - , **A. Frank** – Via Drubiaglio 1 -, **N. Rosa** – Via Umberto I n. 10 e **D. Berti** – Via Einaudi 33 - osservando, in tutti i suddetti plessi, due turni di refezione, indicativamente con orario di inizio alle 12,30 (il primo) e 13,15 (il secondo).

In linea di massima i pasti dovranno essere forniti mensilmente nella seguente misura:

Scuola Primaria Italo Calvino

n. 1020 pasti presunti

Scuola Primaria Anna Frank

n. 955 pasti presunti

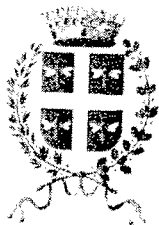
Scuola Primaria Norberto Rosa

n. 1335 pasti presunti

Scuola Primaria Domenico Berti

n. 2480 pasti presunti





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



e quindi per un totale complessivo di 5790 pasti presunti mensili e, conseguentemente, per un totale annuale presunto di 47.000 pasti. Per l'anno scolastico 2013/2014 i pasti complessivi da fornire sono calcolati in un massimo di 38.100.

L'eventuale variazione del numero dei pasti richiesti nel corso dell'appalto, per qualsivoglia motivo, non potrà dare luogo ad alcuna recriminazione da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, la quale sarà tenuta ad erogare sempre la prestazione richiesta, secondo contratto.

LOTTO II: FORNITURA PASTI IN LEGAME FRESCO/CRUDO presso il centro di cottura comunale di Via Einaudi 27 con consegna delle derrate da tre a cinque volte la settimana per tutta la durata di ogni anno scolastico, compreso il periodo del centro estivo (mese di luglio).

In linea di massima i pasti dovranno essere forniti mensilmente nella seguente misura: 3500 e quindi per un totale complessivo di 33.500 pasti presunti annuali + 3.000 centro estivo. Per l'anno scolastico 2013/2014 i pasti complessivi da fornire sono calcolati in un massimo di 30.500 + 3.000 centro estivo.

La Ditta aggiudicataria costituirà un magazzino presso il Centro di Cottura Comunale le cui derrate saranno poste a carico dell'Amministrazione Comunale solo in caso di uso derivante da situazioni impreviste.

Art. 9 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti.

La sede produttiva ed il magazzino di stoccaggio delle derrate alimentari della ditta aggiudicataria dovranno essere ubicate a non più di 40 chilometri dal centro della Città di Avigliana (Piazza del Popolo), secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

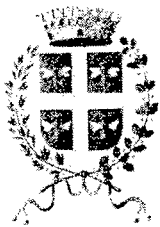
I pasti, di cui al lotto I, dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria.

Si specifica che l'arrivo dei pasti nelle scuole dovrà avvenire con non più di 45 minuti di anticipo sull'orario del primo turno, in caso di effettuazione di doppio turno, e 60 minuti di anticipo in caso di turno singolo. In caso di doppio turno i pasti di ogni singolo turno dovranno essere trasportati in contenitori termici diversi.

Tali clausole dovranno essere rispettate in modo tassativo. Nessuna deroga, a qualsiasi motivo dovuta, è ammessa.

Per ogni plesso di distribuzione la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, del cessionario, dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

I pasti di cui al lotto II (derrate alimentari) dovranno essere consegnati con mezzi idonei adibiti in via esclusiva al trasporto degli alimenti e conformi alle vigenti leggi. Gli



automezzi dovranno essere sottoposti al lavaggio giornaliero ed alla sanificazione settimanale.

All'arrivo al centro di cottura il responsabile del Comune di Avigliana provvederà a verificare l'idoneità dei pasti trasportati, in termini di temperature, di rispondenza al menù previsto e di tracciabilità degli alimenti.

Saranno previste consegne da un minimo di tre ad un massimo di cinque settimanali.

L'orario di consegna sarà fissato dal responsabile del centro di cottura e non sarà derogabile.

Art. 10 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione comunale alla ditta aggiudicataria

Lotto I - Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.

A partire dal primo giorno di servizio la ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibili in ogni terminale di distribuzione uno o più carrelli termici per il mantenimento delle temperature minime di legge ed un forno a microonde. Gli addetti alla distribuzione verificheranno la temperatura di ogni singola tipologia di alimento al momento del ricevimento dei pasti, accertandosi che, per i cibi caldi, sia rispettato il limite minimo di 60° e, per i cibi freddi, il limite massimo di 10°.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 11 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. L'Amministrazione comunale non assumerà alcuna responsabilità circa i danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Art. 12 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e riscaldati, delle stoviglie e della posateria, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 13 – Assicurazioni

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingestione, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. **A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale minimo RCT di euro 5.000.000,00 per sinistro blocco unico, che dovrà essere trasmessa al Comune in copia, dopo l'avvenuta aggiudicazione del servizio.**

Art. 14 – Stoviglie e materiali di consumo

Restano altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, guanti monouso ecc.).

In particolare tutto lo stovigliato (posateria e bicchieri compresi) dovrà essere obbligatoriamente riutilizzabile ed appartenere alle sottoindicate tipologie:

Ceramica

Vetro

Acciaio Inox

Plastica dura (certificata idonea all'utilizzo per gli alimenti e al lavaggio).

Sarà compito della ditta aggiudicataria procedere al lavaggio ed alla sanificazione di stoviglie posate e bicchieri presso un proprio centro di lavaggio.

Le stoviglie e la posateria riutilizzabili dovranno essere forniti possibilmente dalla partenza del servizio, ma comunque non oltre il 7 Gennaio 2014.

Prima di tale data o, successivamente, solo in caso di eccezionale e dimostrata emergenza sarà ammesso solo l'utilizzo di materiale interamente compostabile.

In tal caso, poiché sul territorio è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr. –.

Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.





Art. 16 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni; nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole, è consentito l'uso di sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 17 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 ed appartenere almeno ad una delle seguenti tipologie: minimo Euro 4, GPL, metano, elettrici. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta.

Art. 18 – Distribuzione

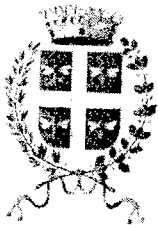
I pasti saranno distribuiti in stovigliato lavabile e riutilizzabile lavato e fornito dalla ditta aggiudicataria.

Il personale della medesima addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, **tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero, così come dovrà essere presente almeno un operatore – per ogni refettorio - in caso di utilizzo di più refettori nello stesso plesso.**

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'Amministrazione comunale.

Art. 19 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



1. Togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini
2. Lavarsi le mani
3. Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina e apposite calzature
4. Condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo
5. Distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico
6. Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico o comunque nei carrelli termici (rif. art. 17 del presente capitolato). I dati relativi al rilievo della T° dovranno essere registrati su idonea modulistica e resi disponibili per verifiche da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.
7. Utilizzare strumenti adeguati e calibrati per il rilievo della T°
8. Utilizzare utensili adeguati e puliti per il porzionamento dei pasti.

Art. 20 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle; non possono essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 21 – Norme legislative

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande in vigore si intendono qui richiamate.

Art. 22 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza, la prevenzione e il rispetto delle procedure di tutela ambientale, oltre a collaborare con l'Ufficio Ambiente nella gestione dei residui della ristorazione secondo le norme e le procedure di smaltimento e compostaggio proprie dell'Amministrazione Comunale.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione comunale.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.





Art. 23 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione comunale o di adeguata formazione documentata.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 24 – Addestramento

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto del Comune di Avigliana, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento: di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione comunale.

Art. 25 – Vestiario

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

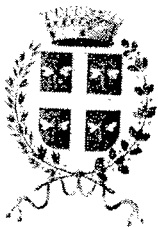
Art. 26 – Igiene del personale

Il personale in servizio presso il centro di cottura dovrà rispettare le disposizioni impartite dal D.P.R. 327/80, art. 42. In particolare, il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti devono essere esplicitamente vietate le pratiche antisanitarie che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 27 – Idoneità sanitaria

E' attualmente sospeso, in ambito regionale, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. Qualora la Regione Piemonte dovesse reintrodurlo, il personale addetto, nessuno escluso, dovrà adeguarsi con effetto immediato.



Art. 28 – Rispetto della normativa

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la 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.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

Art. 29 – Applicazione contrattuale

La ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari per il servizio di refezione scolastica

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica **(allegato contraddistinto con la lettera "A")**.
I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 31 – Etichettatura delle derrate per il servizio di refezione scolastica

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Art. 32 – Menù

Lotto I

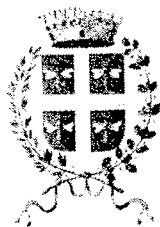
I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione 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 ecc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione comunale con comunicazione scritta e via fax.

Lotto II

Si allega al presente capitolato di gara il menù delle scuole dell'infanzia e la tabella dietetica di grammatura per il calcolo di ogni singolo pasto **(allegato contraddistinto con la lettera "B")**.

Art. 33 - Variazione del menù

La Ditta aggiudicataria si renderà disponibile ad apportare, in modo concordato con l'Amministrazione Comunale, delle variazioni al menù che siano propedeutiche alla realizzazione di eventuali progetti di educazione alimentare stabiliti in collaborazione con l'ASL, le Istituzioni Scolastiche e la Commissione Mensa.

Art. 34 - Struttura del menù

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino.

L'acqua verrà fornita tramite colonnine erogatrici site nei pressi del refettorio. La ditta appaltatrice fornirà adeguato numero di idonee caraffe in materiale plastico per alimenti.

Art. 35 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria entro 45 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione.

Art. 36 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, una variazione di peso, esclusivamente in eccesso.

Art. 37 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. Sarà cura degli uffici comunali preposti inviare alla ditta aggiudicataria i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura.

La ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.

La fornitura delle diete in legume fresco/crudo (da cucinarsi presso il centro di cottura comunale) dovrà avvenire nel rispetto della specificità degli alimenti con particolare attenzione al rischio di contaminazione per allergie e intolleranze alimentari.

Art. 38 - Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'articolo che precede.

Art. 39 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

Art. 40 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche allegate.

Art. 41 - Organizzazione lavoro per la produzione

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, che dovranno essere organizzate in maniera tale da prevenire ogni forma di contaminazione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 42 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve garantire giornalmente la tracciabilità del prodotto e prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 43 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.





Art. 44 – Eccedenze alimentari

Le eccedenze alimentari potranno essere destinate, così come consentito dalla Legge 155/2003, detta del “Buon Samaritano”, a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Art. 45 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva ed organolettica.

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

E' possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

Art. 46 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè, dopo cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 47 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 48 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite direttamente nel refettorio, al momento della distribuzione, e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o grana padano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

Art. 49 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibile, per i controlli e le ispezioni previste, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.).

Si specifica che l'utilizzo di prodotti di pulizia che hanno ottenuto un'etichetta ambientale di tipo I come, ad esempio, l'Ecolabel Europeo o il Blauer Engel tedesco o il Nordic Swan dei paesi nordici saranno oggetto di valutazione nell'ambito del progetto tecnico da presentare in sede di gara.

Art. 50 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in vigore in materia.

Art. 51 - Organismi preposti al controllo

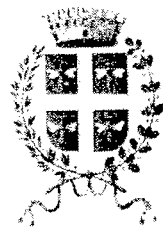
Gli organismi preposti al controllo sono i componenti Servizi dell'A.S.L., il Settore Istruzione del Comune di Avigliana nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Art. 52 - Controlli da parte della Committente

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 53 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del metodo HACCP, e di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche.

Art. 54 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

Le Commissioni Mensa (istituite presso l'Istituto Comprensivo di Avigliana) svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione comunale. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

Art. 55 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 56 - Prelievi

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

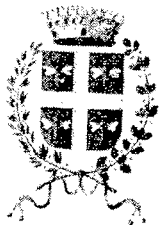
Art. 57 - Rilievi dei tecnici

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale.

Art. 58 - Tutela della Privacy

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e s.m.i. la ditta appaltatrice verrà designata quale Responsabile per il trattamento dei dati personali e sensibili che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto, con l'obbligo di trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



La ditta appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione comunale e la ditta appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali, all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 59 – Valutazione di qualità e carta del servizio

Al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, l'aggiudicatario sarà tenuto a emanare una "Carta della qualità dei servizi", così come previsto dall'art. 2 co 461 della L. 24.12.2007 n. 244 (Legge Finanziaria 2008).

L'Appaltatore dovrà quindi predisporre una carta del servizio ed un sistema per la valutazione della performance del servizio.

A tal fine, entro la conclusione di ciascun anno scolastico, deve essere effettuata la rilevazione della qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction).

Per l'attuazione di quanto previsto al precedente comma, l'Appaltatore, in costanza del servizio, è tenuto a predisporre, in collaborazione con il Comune, uno schema contenente una griglia che consenta un'oggettiva "misurazione" del gradimento espresso dalle diverse tipologie di utenza in ordine alla qualità del complessivo servizio erogato.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'esito di ogni indagine, comprensivo di tutti i dati raccolti, deve essere presentato al Comune. Contestualmente l'Appaltatore è tenuto a presentare le proposte migliorative che si rendesse necessario predisporre a seguito del giudizio formulato dall'utenza.

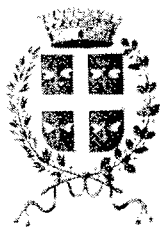
Lo schema e/o altri strumenti di indagine devono essere predisposti con il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione del sistema di valutazione della performance sono a carico dell'Appaltatore.



RINA





PARTE II

SERVIZI AGGIUNTIVI INERENTI LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI ALLA PERSONA DEL COMUNE DI AVIGLIANA

Art. 60 – Informatizzazione del sistema per la gestione della rilevazione delle presenze e delle rette relative al servizio di refezione scolastica

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti.

Dovrà essere presentato un dettagliato progetto tecnico, ove siano specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione del modo e con quali tecnologie e certificazioni si intende soddisfare quanto richiesto nel presente articolo. E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web based, così come sottospecificato.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2013/2014 con operatività garantita a pieno regime dal 4 Novembre 2013.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'articolo 13 del D. Lgs n. 163/2006, viene richiesto agli offerenti di indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione, viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e s.m.i., con particolare riferimento ai dati sensibili.

La gestione informatica viene richiesta per i sotto indicati servizi:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- a) iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia, ancorché gestite direttamente dal Comune, e mense scuole primarie)
- b) rilevazione presenze/assenze
- c) prenotazione pasti
- d) tipologia pasti (diete)
- e) costi e tariffe pasti
- f) addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori
- g) anagrafica utenti
- h) POS per identificazione utente mediante tessera sanitaria



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



- i) comunicazioni con le famiglie
- l) statistiche

B) ALTRI SERVIZI ALLA PERSONA

- a) pagamento servizio scuolabus
- b) pagamento centro estivo.

Art. 61 – Specificazioni

1 - Il servizio dovrà riguardare:

- a) – mense scuole dell'infanzia (n° 3 plessi)
- b) – mense scuole primarie (n° 4 plessi)
- c) – gestione informatica di altri servizi alla persona (opzionale)
- d) la gestione informatica dei pagamenti dei servizi sub a) e b) dovrà avvenire tramite tre POS di identificazione utente mediante tessera sanitaria collocati presso gli uffici comunali, di cui due di utilizzo immediato ed uno opzionale.

Art. 62 – Descrizione del servizio

1 - Saranno a carico dell'appaltatore:

- fornitura e installazione programma
- gestione rilevazione presenze/assenze e prenotazione pasti
- fornitura e installazione POS
- assistenza e manutenzione
- formazione del personale.

2 - L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data-base del sistema proposto, dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, forniti in formato excel dal Comune di Avigliana, entro il termine di 7 giorni (sette) dalla data di consegna dei dati.

3 - Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuole, classi, mense, refettori ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

4 - Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della Privacy.

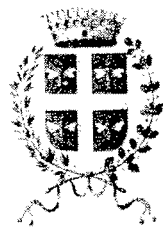
5 - L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri cottura entro le h 9.30.

Viste le negative esperienze maturate nel corso degli ultimi anni, **sono esclusi** sistemi di rilevazione della presenza/assenza e successiva trasmissione dati, quali fax e penne ottiche.



RINA





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Si richiede l'utilizzo di badge personale per ciascun alunno (totale stimato 650)
Verranno valutate eventuali altre soluzioni alternative per la cui funzionalità l'appaltatore si assume piena responsabilità ed oneri.

- 6 - Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnanti e operatori) sia paganti che non paganti.
- 7 - Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione.
- 8 - La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS presso gli uffici del Comune di Avigliana.
- 9 - A tal fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione della ricarica, che dovrà essere possibile attraverso l'utilizzo della tessera sanitaria individuale.
- 10 - Al termine della ricarica il POS dovrà rilasciare automaticamente uno scontrino riportante i dati relativi a: valore di ricarica, saldo comprensivo del valore di ricarica, saldo residuo (anche in assenza di ricarica), codice utente, ora, codice POS.
- 11 - Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite passwords personali.
- 12 - Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà risultare aggiornato in tempo reale.
- 13 - Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, tramite l'invio di SMS ed e-mail (con oneri a carico dell'appaltatore) riportanti l'invito ad effettuare la ricarica.
- 14 - In difetto di ricarica (saldi negativi) il sistema dovrà sviluppare la produzione di una lettera di sollecito -secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale- riportante il dettaglio della morosità.
- 15 - La morosità persistente verrà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.
- 16 - Dal sistema informativo dovrà essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati.
- 17 - Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi.
- 18 - Il sistema dovrà gestire in modo integrato, secondo le stesse specifiche del servizio di refezione scolastica ed utilizzando la stessa base anagrafica o altra fornita dal Comune, gli altri servizi alla persona specificati all'art. 60, punto "B" (opzionali).
- 19 - I pagamenti degli altri servizi dovranno essere possibili tramite gli stessi canali di pagamento impiegati per la refezione scolastica.
- 21 - Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà restituire, in formato excel, il database del sistema fornito dall'Amministrazione per lo svolgimento del servizio entro e non oltre quindici giorni dalla richiesta.

Art. 63 – Requisiti tecnici e sicurezza

- 1 - Il sistema dovrà essere interamente Nativo Web.

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO
P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108
e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





2 - La ditta che gestirà il servizio dovrà essere in possesso della certificazione di qualità Serie UNI EN ISO 9001:2008 e la banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso idonea Server Farm certificata ISO 27001:2006.

3 - La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'Ente e degli utenti, con particolare riguardo ai dati sensibili.

4 - Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9.1.2004 "*Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici*".

5 - L'amministratore del sistema potrà regolamentare gli accessi tramite passwords personali nel rispetto delle normative sulla privacy (D. Lgs 196/2003 e s.m.i.), nonché definire:

- Gruppi di utenti
- Utenti
- Funzioni alle quali sono abilitati
- Permessi all'interno delle funzioni (lettura/scrittura/cancellazione/esecuzione).

Art. 64 - Assistenza e manutenzione

1- L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto senza interruzioni, esclusa la forza maggiore.

2- L'appaltatore dovrà, comunque, **garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì** nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili.

3- Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (POS, ecc.) necessari per il perfetto funzionamento del medesimo, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 48 ore successive, decorrenti dalla segnalazione.

4- Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Comune in ipotesi di danneggiamento dei POS e della dotazione strumentale fornita dall'appaltatore ed in uso presso gli esercizi commerciali convenzionati.

5- Rimarrà a carico del Comune la gestione operativa del sistema, i materiali di consumo (carta, elettricità, costi di trasmissione dati, con esclusione dei costi d'invio SMS ed e-mail), PC presso il centro di cottura comunale di Via Einaudi 29 e connettività ad internet per accedere al programma gestionale.

6 - **L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.**

In caso di malfunzionamento del servizio di prenotazione dei pasti presso i plessi scolastici, l'appaltatore provvederà direttamente con proprio personale alla rilevazione dei dati richiesti informando immediatamente l'Ufficio Istruzione.

Tutti gli interventi effettuati dal personale comunale oltre l'ordinaria amministrazione giornaliera (30 minuti), verranno addebitati all'appaltatore secondo il costo orario lordo del personale stesso.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino

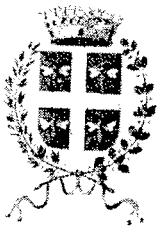


In caso di incongruenza superiore al 2% tra pasti forniti e pasti inseriti a sistema, l'appaltatore non potrà procedere automaticamente alla fatturazione mensile, ma in collaborazione con il personale comunale procederà alle verifiche del caso ed all'individuazione degli errori.

Art. 65 - Formazione del personale

- 1 – L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (Ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale);
- 2 – L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni dieci dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato excel (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



CONDIZIONI GENERALI

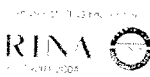
Art. 66 – Modalità della gara

La gara si svolgerà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163 e nel rispetto di quanto stabilito nel disciplinare di gara, dove sono indicate tutte le modalità di partecipazione.

Art. 67 – Deposito cauzionale provvisorio e definitivo

Le ditte concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria e definitiva, secondo i seguenti criteri:

- a) **cauzione provvisoria:** da presentare a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara; può essere costituita con le modalità di cui all'art. 75, commi 2 e 3, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e deve rispettare i successivi commi 4 e 5, a pena di esclusione. La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 75, comma 3, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale. L'offerta dovrà essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 75, comma 8 del D. Lgs. 163/2006).
- b) **cauzione definitiva:** la ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10.6.1982 nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della ditta aggiudicataria a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. da parte dell'Amministrazione comunale, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. Il deposito cauzionale definitivo dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita dichiarazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



In presenza delle certificazioni previste dall'art. 75, comma 7, del D. Lgs. N. 163/2006, l'importo della garanzia, sia provvisoria sia definitiva, è ridotto del 50%.

Nel caso in cui il concorrente intenda usufruire del beneficio della riduzione dell'importo della cauzione secondo quanto sopra, dovrà produrre certificazione UNI CEI ISO 9000 o idonea autocertificazione, ex DPR n. 445/2000.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione verrà restituita a completamento dell'appalto e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Direttore di Area Amministrativa alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Art. 68 – Pagamenti

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio. Il pagamento dei corrispettivi derivanti dal presente affidamento, è fissato in 30 giorni, ed avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dalla ditta aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile competente, con la decurtazione della ritenuta di garanzia dello 0,50% ai sensi dell'art. 4, c. 3, del D.P.R. n. 207/2010 e previa acquisizione del D.U.R.C. da parte della stazione appaltante. E' fatta salva la facoltà per l'Amministrazione di decurtare dall'ammontare dei pagamenti l'importo di penalità o di altri addebiti gravanti sulla ditta aggiudicataria. Tale termine sarà sospeso in caso di contestazioni e/o pendenze.

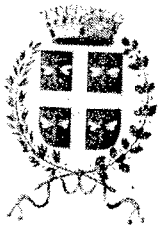
Dalle fatture verrà pure effettuata detrazione delle eventuali pene pecuniarie applicate a carico dell'aggiudicataria, nonché delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio.

Qualora l'importo di dette detrazioni fosse superiore al credito dell'aggiudicataria, la differenza sarà conguagliata sull'importo del mese successivo.

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, tutti i movimenti finanziari generati dall'affidamento del servizio di che trattasi devono essere registrati su conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale che deve riportare il CIG fornito dalla stazione appaltante secondo le disposizioni recate dall'art. 3 della L. n.136 del 13.8.2010. La ditta aggiudicataria, pertanto, durante la durata del contratto, deve avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto. Il mancato rispetto di tali obblighi è sanzionato con la risoluzione del contratto per inadempimento. L'appaltatore, a tal fine, è obbligato a comunicare alla Stazione Appaltante i seguenti dati:

- estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici Iban)
- generalità e codici fiscali delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.





Art. 69 – Revisione dei prezzi

Per ogni anno scolastico di durata del contratto dopo il primo, a richiesta della ditta aggiudicataria, si potrà procedere alla revisione periodica del prezzo, ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006, nella misura massima del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi nell'anno precedente a quello di riferimento. La revisione prezzi decorrerà dall'avvenuta presentazione della domanda da parte della ditta aggiudicataria.

Art. 70 – Spese di contratto ed accessorie

Dopo l'aggiudicazione, si addiverrà alla stipula del contratto in modalità elettronica. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto quali quelle di bollo, di rogito, di registrazione, di segreteria e scritturazione, sono a totale carico dell'aggiudicataria e devono essere pagate a richiesta degli uffici competenti non appena definite nel loro esatto ammontare.

Entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, in attuazione dell'art. 34, comma 35, del D.L. n. 179 del 18.10.2012 convertito in Legge 17.12.2012 n. 221, la ditta aggiudicataria provvederà a rimborsare al Comune le spese di pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'art. 66 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Art. 71 – Subappalto

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione dei servizi di:

- trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermeici già chiusi a cura del personale della ditta), di pulizia e sanificazione dei centri di cottura, di pulizia di serramenti, tapparelle, vetri e veneziane e di eventuali interventi di pulizia straordinaria presso i refettori.
- gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi alla persona.

L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi di tale facoltà, ferma la responsabilità del concorrente medesimo. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi i predetti servizi, successivamente all'affidamento dell'incarico.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

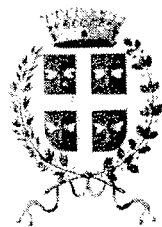
In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

Art. 72 – Documento di valutazione dei rischi da interferenza

La ditta aggiudicataria dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, in conformità dell'art. 26 e seguenti del D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i.

Art. 73 – Penalità

L'Amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 7 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte della ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o negli alimenti
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali
- personale inferiore ai parametri stabiliti
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente
- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- altri inadempimenti non espressamente previsti nei punti precedenti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Le sanzioni e/o penalità sono previste, da un minimo di 250,00 euro ad un massimo di 5.000,00 euro, in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa, anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Verificandosi deficienze od abuso nell'adempimento degli obblighi contrattuali ed ove l'appaltatore regolarmente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti e nei tempi indicati, il Comune avrà la facoltà di rivolgersi ad altra impresa del settore per fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare adempimento del servizio, fatta salva l'applicazione delle penali contrattuali ed il risarcimento del maggior danno subito dal Comune.



RINA





Art. 74 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, potranno costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura giudiziale a carico della ditta aggiudicataria
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e del magazzino
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- f) casi di intossicazione alimentare
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) interruzione non motivata del servizio
- i) applicazione di tre penalità nel medesimo anno scolastico, secondo la previsione dell'art. 73.
- j) mancato adempimento dell'obbligo di eliminazione, nei termini stabiliti dal Responsabile di Area, delle inadempienze commesse ai sensi dell'art. 73 precitato.

Si precisa che l'elenco soprariportato, relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto, è meramente indicativo ed esemplificativo e non esaustivo e che l'Amministrazione comunale ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

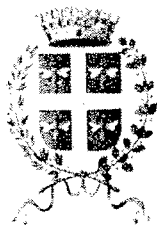
E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di appalto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità, all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nell'ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 75 – Controversie e Foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva, è riconosciuta la competenza del Foro di Torino.



Art. 76 – Clausola di rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi ed oneri, l'Amministrazione appaltante e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice Civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Art. 77 – Norme ambientali

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- ❖ Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28/06/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- ❖ Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5.9.2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura di prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- ❖ Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- ❖ Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione del 5.8.2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- ❖ D.M. 18354 del 27.11.2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- ❖ Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14.12.2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- ❖ L. 23.12.1999 n. 488 art. 59, comma 4 e s.m.i. recante "*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità*"
- ❖ Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8.9.1999 n. 350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del D. Lgs. 30.4.1998 n. 173";
- ❖ Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20.7.1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



- ❖ D. Lgs. 29.7.2003 n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- ❖ Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28.6.2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- ❖ D. Lgs. 30.12.1992 n. 534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- ❖ D. Lgs. 30.12.1992 n. 533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- ❖ D. Lgs. 1.9.1998 n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli, pubblicato sulla G. U. 25.9.1998 n. 224

Art. 78 – Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari e sulla provenienza dei prodotti alimentari

La ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale, semestralmente, un rapporto in cui dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

La relazione dovrà essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Avigliana, 19 luglio 2013



Il Direttore Area Amministrativa
(Dr Giovanni Trombadore)

Allegati al presente capitolato speciale d'appalto:

- a) Tabelle merceologiche e Tabelle limiti contaminazione microbica
- b) Menù scuole dell'infanzia e tabella dietetica di grammatura per il calcolo di ogni singolo pasto



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Allegato A al capitolato speciale d'appalto

PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN ATTUAZIONE DEL D.M. 25.7.2011 E DI TUTTE LE POLITICHE AMBIENTALI DELLA CITTA' DI AVIGLIANA PER LE SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI MEDIANTE PASTI VEICOLATI IN LEGAME FRESCO/CALDO (SCUOLE PRIMARIE) E IN LEGAME FRESCO/CRUDO (SCUOLE DELL'INFANZIA) PER IL PERIODO DAL 4.11.2013 AL TERMINE DELL'A.S. 2015/2016.

<p>TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</p>
--

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente



RINA





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



PANE

In base alla legge n° 580 del 04/07/1967 (e successive modifiche e integrazioni) e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n° 502 del 30/11/1998 (e successive modifiche e integrazioni), che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi.

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

Per le pezzature fino a 70 grammi l'acqua non deve superare il 29%.

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

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

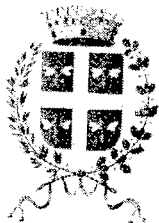
Il pane deve essere prodotto con alimenti provenienti da coltura biologica

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 modificato dal 824/2007 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220 e successive circolari.

In base al DL n° 109 del 27/01/1992 art. 17 e s.m.i, D. Lgs n° 178/2007, la fornitura deve essere garantita:

in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi; e indicazioni riferite ai sopracitati Decreti Legislativi, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "0~", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti in materia, legge n° 580 del 04.07.1967 e successive modifiche e integrazioni, titolo IV artt. 28 29 e successive modifiche legge 440 del 08.06.1971.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

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

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

PASTA ALL'UOVO: deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 art. 2, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 31 Legge 580).

GNOCCHI : devono essere inviati già confezionati. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



PASTE RIPIENE

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione, come da Legge n° 580 del 04/07/1967 art. 30, e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA

In base al titolo 2 della Legge n° 580 del 04/07/1967 e successive modifiche e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

RISO ARBORIO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n° 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

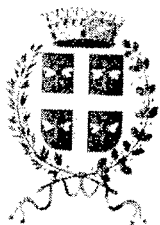
Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18. 03. 1958 n° 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche,





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso destinato agli Asili Nido deve essere del tipo Fino R.B." oppure "Razza 77n, quello destinato alle altre Mense deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure di tipo integrale.

FETTE BISCOTTATE

Le fette biscottate devono essere fornite secondo le norme vigenti di Legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti (Decreto del Presidente della Repubblica n° 128 del 07/04/1999 e successive modifiche e integrazioni), il tipo e la marca di produzione saranno concordati con persone incaricate.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA (SOTTOVUOTO o PROTETTA)

Deve essere carne fresca o sottovuoto (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITA'", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n°11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 18 - 24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n° 286 del 18/04/1994 Attuazione delle direttive CE 853/2004 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 2073/05.

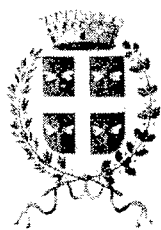
La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la Legge Regionale n° 35 del 14.07.1988 e successive modifiche ed integrazioni, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione.

In base alla Legge Regionale n.35 del 14 .07.1988 e successive modifiche e integrazioni si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

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

- a) età, categoria, sesso, e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata;
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione);
 - g) il n. di riferimento del capo macellato;
 - h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
- L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92 ed al regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):
- a) data di macellazione;
 - b) data di confezionamento;
 - c) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione);
 - d) il n. di riferimento del capo macellato;
 - e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
 - f) N. di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

Le carni per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

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

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria.

Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti, ecc.), negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal Servizio Veterinario dell'A.S.L., sia integrato dalla seguente attestazione:

"la carne proviene da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo".

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra -1° e +4° C (leggi 283 e DPR n° 327 del 26/03/1980 CE2073/05).

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

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

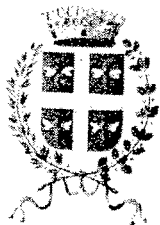
Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e la Dietista Comunale riterrà più opportuno.

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



La resa di mattazione del bovino non deve essere inferiore al 55%, la percentuale di osso riferito al peso complessivo del bovino macellato non deve superare il 26%.

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

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

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

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

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

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

Tutte le carni devono essere tassativamente accompagnate dall'apposito certificato sanitario di conformità.

La carne bovina dovrà provenire da allevamenti siti nella Regione Piemonte.

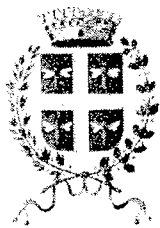
CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE (SOTTOVUOTO o PROTETTE)

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n° 503 dell'8.06.1982, e dal DPR n° 495 del 10/12/1997 poiché regola le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. Requisiti microbiologici CEE 2073/05.

Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all' art. 9;
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4);
- c) siano munite di bollo sanitario;
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa "le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi(ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice: "le carni fresche di volatili da cortile devono





essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra -1 e +4 sia costantemente assicurata, D.P.R. n° 327 del 26.03.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio CEE n° 86469 del 16.09.1986 e successive modificazioni.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;

Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO COTTO

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

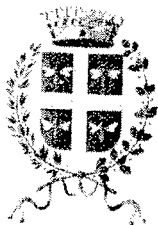
- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d)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

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

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

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

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



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



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

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

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere del tipo prosciutto di Parma in base al Decreto Ministeriale n° 253 del 15/02/1993

Regolamento di esecuzione della legge 13 febbraio 1990, n. 26, sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma», che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche.

In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

- a) Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- b) con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- c) non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- d) contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;
- e) dopo giudizio delle proprietà organolettiche effettuato mediante "spillatura", deve nuovamente essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma".

PESCE SURGELATO

Alimento regolamentato dal D. Lgs. Governo n° 531 del 30/12/1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D. Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i., puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

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





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



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

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

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dall'art. 51 della legge 283/67.

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

Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

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

LATTE

Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dir CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende. Mentre il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

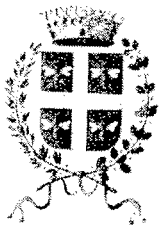
La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dir CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti ; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*) in particolari condizioni.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dr CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12. 1956 n° 1526, modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

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

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dr CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro

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

- a) tipo del formaggio,
- b) nome del produttore, luogo di produzione,
- c) composizione,





- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti,
 - e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).
- Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90°C, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

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

GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

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

- a) La maturazione è naturale; deve essere contrassegnato dal marchio di origine. Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/92, D.P.R. 322/92.

UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

Saranno utilizzate uova fresche e pastorizzate (Secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli od albumi sia freschi che pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative ovvero da Dir CEE 2073/05. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92. E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

Le uova fresche fornite saranno esclusivamente di categoria A



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



FRUTTA FRESCA – CATEGORIA I^A

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (I^a categoria), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo.

Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto; il peso lordo.

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

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" - "Golden delicious" -
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo decana") e di provenienza nazionale o UE;

PRODOTTI FRUTTICOLI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Le forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

VERDURE FRESCHE CATEGORIA I^A

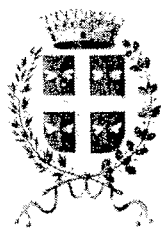
Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica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

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i.

ORTAGGI, TUBERI SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, asparagi, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

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

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

ORTAGGI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Nell'ottica di tutelare la salute dei consumatori limitando le conseguenze sull'ambiente, esiste la possibilità, in base a un Piano Regionale, esecutivo in Piemonte dal 1988, di rendere operative molte tecniche di lotta integrata e biologica.

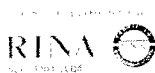
Tali forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

PATATE

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

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995 n. 220, Dr CEE 2073/05.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23/08/1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana, secondo D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari:

- a) nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
- b) sede dello stabilimento di produzione;
- c) denominazione del prodotto;
- d) peso e indicazione dei componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

SURGELATI

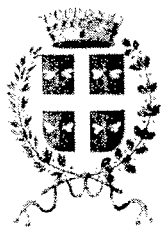
I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel DPR 327/80 e nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i.. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971, che in particolare specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

Il prodotto deve essere conforme alla legge 139/1980 e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

SALE

Ad uso commestibile "scelto o raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere confezionato secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate. Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P. R. 18.05.1932 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



BUDINO

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T.. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, crème caramel.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Dietista Comunale per la sua approvazione.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere consegnato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109 del 27.01.1992 ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

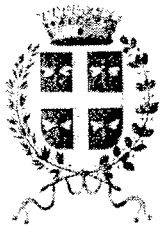
Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n° 1407, art. 1, 2, 3 sostituiti dal regolamento CEE n° 1915/87 e dal regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11/07/1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n. 509 e successive modifiche e integrazioni.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al Regolamento CEE/UE n° 1019 del 13/06/2002- relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

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

Saranno scartati i contenitori che connettono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

ACETO

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

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

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successive norme di attuazione D.P.R. 14.03.1968 n° 773, gli art.6,7,8,9 di detta legge sono stati sostituiti dall' art.3 della L. 527/1982.

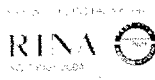
In etichetta è necessario riportare, secondo le norme vigenti del D.Lgs 109/1992:

- a) denominazione merceologica del prodotto;
- b) indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
- c) contenuto minimo;
- d) nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
- e) estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

ACQUA

Secondo il DM 135/2001 – modificazione del Decreto del 12/11/1992, concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) acqua minerale naturale;
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n° 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione,





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume dei recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

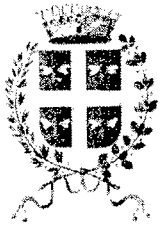
Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

D.P.R. 18.05.1982 n° 322 (G.U. n° 156 del 09.06.1982) e successive modifiche relativa al D.Lgs 109/1992; allergeni 2003/89/EC.

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





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Rintracciabilità

A fronte del Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Articolo 18. "Rintracciabilità":

Comma 2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimentodestinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Comma 3. Gli operatori del settore alimentaredevono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Requisiti generali:

Organismi Geneticamente Modificati (O. G. M.): L del 6/4/ 2000 n. 53.

MEZZI DI TRASPORTO D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

Il RISPETTO dei criteri di sicurezza alimentare e un piano autocontrollo sulla base del Reg. CE 852/2004.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI il Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.

(abrogato a partire dal gennaio 2009 e sostituito dal Reg. CE n. 834 /2007). Dlgs220/95

Criteri microbiologici Dir. CE 2073/05 e "Protocollo tecnico Regione Piemonte All. 1 Rev04:2012"





ELENCO DERRATE ALIMENTARI DI PRODUZIONE BIOLOGICA:

Generi alimentari diversi

- Pasta asciutta
- Pastina per minestra
- Gnocchi di patata freschi
- Farina bianca
- Farina per polenta
- Uova pastorizzate
- Uova
- Olio d'oliva extravergine
- Olio di semi di girasole
- Pelati
- Confettura frutta
- Marmellate
- Pane pesto
- Fette biscottate
- Pesto alla genovese

Alimenti surgelati

- Minestrone
- Piselli
- Fagiolini
- Spinaci
- Cavolfiori
- Broccoletti
- Bietole

Pane

- Bocconcini (50 gr. Ca)

Acqua, succhi di frutta e spremute pronte

- Succhi di frutta



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Prodotti ortofrutticoli

- Carote
- Patate
- Pomodori
- Lattuga
- Finocchi
- Bietole
- Broccoletti
- Zucchine
- Cipolle
- Sedano
- Aglio
- Limoni
- Pere
- Mele
- Banane
- Arance
- Mandaranci
- Albicocche
- Pesche

Latticini

- Burro
- Yogurt frutta

Avigliana, 19 luglio 2013



Il Direttore Area Amministrativa
(Dr. Giovanni Trombadore)

Allegato "A" al capitolato speciale d'appalto CRITERI MICROBIOLOGICI PER PRODOTTI ALIMENTARI

ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI						
Parametri	Metodi	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo	Criteri sicurezza alimentare	NOTE
		Limiti di legge	Versioni guida	RegCE/2073/05 e s.m.i.	RegCE/2073/05 e s.m.i.	
Microorganismi mesofili aerobici	ISO 4833		< 10.000 ufc/g			
Enterobacteriaceae	ISO 21529-1			Assenti in 10 g (n=10, c=0)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati a bambini di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionario sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Campylobacter</i> spp. (<i>E. coli</i>), <i>Salmonella</i> spp. e <i>Shigella</i> spp. Se esiste una contraindicazione alla somministrazione del prodotto, se esiste una contraindicazione alla somministrazione del prodotto, se esiste una contraindicazione alla somministrazione del prodotto.
Muffe	NF V08-053		< 100 ufc/g	Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Alimenti di proseguimento in polvere
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7862			m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=1)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati a bambini di età inferiore ai sei mesi.
<i>Staphylococcus</i> spp. (coag. pos.)	ISO 6888-1		< 100 ufc/g			
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7867		< 10 ufc/g			Per prodotti contenenti carne
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente (L 283/62)		Assente in 25 g (n=30, c=0)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati a bambini di età inferiore ai sei mesi. Alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assente (L 283/62)		Assente in 25 g (n=10, c=0)		Alimenti pronti per l'uso e alimenti dietetici a fini medici speciali. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione a valle (come effetto di sterilizzazione di <i>L. monocytogenes</i> quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti).
<i>Corynebacterium</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	ISO 2264	Assente (L 283/62)		Assente in 10 g (n=30, c=0)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati a bambini di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Corynebacterium</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) a meno che non sia stata studiata a livello del singolo prodotto una correlazione tra questi microorganismi.
Fili test (su richiesta)	D.M. 1201/99	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti interi (L 283/62)	< 30 frammenti di insetti			

CACAO E SUE PREPARAZIONI					
Parametri	Metodi	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare Reg.CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4683		< 10.000 ufc/g		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		< 100 ufc/g		
Salmonella spp.	ISO 5779	Assente (L. 283/62)			
Muffe	NF V08-059		< 100 ufc/g		
Lieviti	NF V08-059		< 100 ufc/g		
Filth test (su noniecia)	O.M. 1201/99	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	< 30 frammenti di insetti		Per cacao
Filth test (su noniecia)	O.M. 1201/99				Per cacao

CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE					
Parametri	Metodi	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare Reg.CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4683		< 500.000 ufc/g		
Escherichia coli	ISO 15649-2		< 10 ufc/g		
Salmonella spp.	ISO 5779	Assente (L. 283/62)			
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		< 100 ufc/g		
Muffe	NF V08-059		< 1.000 ufc/g		
Lieviti	NF V08-059		< 1.000 ufc/g		
Filth test (su noniecia)	O.M. 1201/99		< 30 frammenti di insetti		
Filth test (su noniecia)	O.M. 1201/99	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti (L. 283/62)			

PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETERIA

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.	NOTE
		Limiti di legge ¹	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		< 100.000 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria
Enterococchi	ISO 21528-2		< 10.000 ufc/g		Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria
Escherichia coli	ISO 16643-2		< 100 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria
Stafilococchi coag. Positivi	ISO 8486-1		< 10 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria
Bacillus cereus presunto	ISO 7892		< 100 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria
Muffe	NF V08-059		< 1.000 ufc/g		Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria
Leviti	NF V08-059		< 1.000 ufc/g		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.
Filtri test (su nichelata)	D.M. 1241/99		< 30 frammenti di insetti		
Filtri test (su nichelata)	D.M. 1241/99	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti interi (L. 283/02)			

UOVA E OVOPRODOTTI

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.	NOTE
		Limiti di legge ¹	Valori guida		
Enterococchi	ISO 21528-2		< 10 ufc/g	m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g (n=5, c= 2)	Prodotto a base di uova
Stafilococchi coag. Positivi	ISO 8486-1		< 10 ufc/g		Prodotto a base di uova
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Uova in guscio Prodotto a base di uova
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Prodotto a base di uova Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.

PASTE ALIMENTARI
(Pasta all'uovo secca industriale, Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata, Pasta farcita precotta surgelata)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		NOTE
		Limiti di legge	Valori guida (al commercio)	
Escherichia coli	ISO 16649-2		< 10 ufc/g	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata / Pasta farcita industriale confezionata / Pasta farcita precotta surgelata / Pasta all'uovo secca industriale
			< 100 ufc/g	Pasta farcita artigianale non confezionata
Salmonella spp. positivi	ISO 8536-1		< 1.000 ufc/g	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata / Pasta farcita industriale non confezionata / Pasta farcita artigianale non confezionata
			M= 1.000 ufc/g N= 10.000 ufc/g (n=5, c=2)	
			M= 100 ufc/g (n=5, c=1)	Pasta farcita industriale confezionata
			M= 500 ufc/g (n=5, c=1)	
Salmonella spp. negativi	ISO 8536-1		M= 100 ufc/g (n=5, c=2)	Pasta all'uovo secca industriale
			M= 1.000 ufc/g (n=5, c=2)	
			M= 1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Pasta farcita precotta surgelata
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7932		< 100 ufc/g	Pasta farcita industriale confezionata
			M= 100 ufc/g N= 1.000 ufc/g (n=5, c=1)	Per prodotti confezionati carne / Pasta farcita industriale confezionata
			M= 1.000 ufc/g (n=5, c=1)	Per prodotti confezionati carne / Pasta farcita industriale confezionata
Clostridium perfringens	ISO 7937		< 100 ufc/g	Per prodotti confezionati carne / Pasta farcita industriale confezionata
			< 10 ufc/g	Per prodotti confezionati carne / Pasta farcita industriale confezionata
			< 30 ufc/g (n=5, c=0)	Pasta farcita precotta surgelata
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L 283/62)	Assente in 25 g (n=5, c=0)	
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/88	M=11 MPN/g (n=3, c=2) (O.M. 07/12/93)		Pasta all'uovo secca industriale / Pasta farcita industriale confezionata
Mulle	NF 108-059		< 100 ufc/g	Pasta all'uovo secca artigianale non confezionata / Pasta farcita industriale confezionata
			< 1.000 ufc/g	Pasta all'uovo secca artigianale non confezionata / Pasta farcita industriale confezionata
			< 10.000 ufc/g	Pasta farcita industriale confezionata
Filtri batterici (richiesta)	O.M. 12/01/99	Assenza delle condizioni Assenza rilevare o meno (L 283/62)	< 30 frammenti di (inerti)	Pasta all'uovo secca industriale

CARNI FRESCHE

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<1.000.000 ufc/g			Eccezione carne svinata
Enterobacteriaceae	21528-2		<1.000 ufc/g			
			<10.000 ufc/g			Carne svinata e svinata
Salmonella spp.	ISO 9579	Assente (L. 283/02)				
Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis e variante monofasica 1,4,[5],12:[-]	ISO 9579 e schema WHEC- Kaufmann-Le Minor				Assente in 25 g (n=5, c=0)	Sei carni tritata di poliene
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/1998	m=11 MPN/g M=110 MPN/g (n=3, c=2) (O.M. 07/12/93)				Su carni da consumarsi previa cottura
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	APROR BQ 128 - 07/06 EU-PL (POLIZIA 1000)	Assente (L. 283/02)				Sei su carne bovina
Varianti enterocolitiche prevalenti patogeni	ISO 16273	Assente (L. 283/02)				Sei su carne suina
Campylobacter spp. termofili	ISO 10521	Assente (L. 283/02)				Sei su carne suina

CARNI MACINATE e PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<500.000 ufc/g	m=500.000 ufc/g, M=5.000.000 ufc/g (n=5, c=1)		Carni macinate: questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta a dettaglio quando la temperatura del prodotto è inferiore a 24 °C
Escherichia coli	ISO 16415-2		<50 ufc/g	m=50 ufc/g M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Carni macinate
			<500 ufc/g	m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)		Preparazioni a base di carne da consumarsi cotte
Enterobatteriacee	2152A-2		<10.000 ufc/g			
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6468-1		<100 ufc/g			Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude Carni macinate e preparazioni a base di carne di polaire decolate ad essere consumate cotte Carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal polaire decolate ad essere consumate cotte
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) Assente in 10 g (n=5, c=0)		Carni macinate e preparazioni a base di carne da consumarsi crude (HFE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)		
	O.M. 671/2019/66	n=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) (O.M. 07/12/93)				Carni macinate e preparazioni a base di carne da consumarsi previa cottura.
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR BIO128- 0700 EU-RL (PCNA201.002)	Assente (L. 283/02)	Assente in 25 g			Carni macinate e preparazioni a base di carne devono decolare ad essere consumate crude e poco cotte.

PRODOTTI A BASE DI CARNE
(Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, saliciccia non fresca, ...)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4483		< 10.000 ufc/g		Prodotto a base di carne cotta o pastorizzata
Escherichia coli	ISO 16643-2		< 500 ufc/g		Prodotto a base di carne destinata ad essere consumata cotta
			< 10 ufc/g		Prodotto a base di carne pronto al consumo
			< 10.000 ufc/g		Prodotto a base di carne destinata ad essere consumata cotta
Enterobatteri	21528-2		< 10 ufc/g		Prodotto a base di carne pronto al consumo
Stafilococchi coag. positivi	ISO 8484-1		< 100 ufc/g		
Clostridium perfringens	UNI EN ISO 7857		< 10 ufc/g		Prodotto sottoposto a manipolazioni importanti e a operazioni a rischio (cottura e refrigerazione non corretta).
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Prodotto a base di carne destinata ad essere consumata cruda (esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o il trattamento del prodotto eliminano i rischi di Salmonella).
		Assente (L. 283/02)			Prodotto a base di carne di pollame destinato ad essere consumata cotta.
Listeria monocytogenes	O.M. 712/93	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto da RegCE/2073/05 e s.m.i.
		m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=5, c=2) (O.M. 07/12/93)			Se il campione presenta la disticca "da consumatori previa cottura".
Campylobacter spp. Vermiformi	ISO 10275-1	Assente (L. 283/02)	Assente in 25 g		Prodotto a base di carne salsiccia destinato ad essere consumata al grido.
Vermina enterococcica presumita patologica	ISO 10275	Assente (L. 283/02)	Assente in 25 g		Prodotto a base di carne salsiccia destinato ad essere consumata cruda/ai quali.
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	APNOR SUD 12.6 - 07/04 EU-RL (POMZAOT 002)	Assente (L. 283/02)	Assente in 25 g		Prodotto a base di carne bovina destinato ad essere consumata cruda/ai quali.

CROSTACEI

1-800-368-7100

LATTE TRATTATO TERMICAMENTE						
PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Microorganismi mesofili aerobici	ISO 4833	< 1 ufc/0,1 ml (O.M. 11/10/1978)				LIMITE UNIT
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		< 10 ufc/ml	≤ 10 ufc/ml (n=5; c=0)		LIMITE PASTORIZZATO e ALTRI PRODOTTI ADDETERMINATI. L'ANALISI PASTORIZZATA IL CRITERIO NON SI APPLICA AI PRODOTTI DESTINATI AD ESSERE ULTERIORMENTE TRATTATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888-1		< 100 ufc/ml			LIMITE PASTORIZZATO
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/82)				LIMITE PASTORIZZATO
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/82)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)		LIMITE PASTORIZZATO ANALISI ESIGUE PRESSIONE QUANTO DISPOSTO DAL REGCE/2073/05 e s.m.i.
Sterilità			Sterile			LIMITE UNIT Dopo sterilizzazione per 15-20 s a 30°C devono presentare sterilità microbiologica (controllo organoleptico normale) ai sensi del RegCE/2073/05 e s.m.i.

LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE						
PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		< 10 ufc/g			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		< 10 ufc/g	≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nei prodotti alimentari.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888-1		< 100 ufc/g	m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5; c=2)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nei prodotti alimentari.
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/82)			Assente in 25 g (n=5, c=0)	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente (L. 283/82)				
Enterobacteriaceae	Metodo europeo di screening dei LCR per stafilococchi coag. positivi	Non rilevabili (L. 283/82)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	

LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (macchiavone, budino, panna sotta, ...)
YOGURT E LATTE FERMENTATI - GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4433		<10.000 ufc/g <100.000 ufc/g			Latte (coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati, prodotti fermentati e pastorizzati)
Escherichia coli	ISO 16649-2		<10 ufc/g <10 ufc/g o mL	≤10 ufc/mL (n=5, c=0)		Desert e dessert a base di latte coagulato
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ufc/g <10 ufc/g	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Prodotti (acido-coaguli) liquidi pastorizzati
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888-1		<100 ufc/g			Yogurt e altri fermentati
Muffe	NF V08-059		<10 ufc/g			Yogurt e altri fermentati (se i prodotti e a base di frutta)
Lieviti	NF V08-059		<100 ufc/g			
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/82)			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Gelati e dessert a base di latte coagulato (non gelati contenenti ingredienti a base di latte, esclusi i prodotti per i quali il congelamento di conservazione o la composizione del prodotto esclude il rischio di Salmonella spp)
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/82)			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.

BURRO E PANNA

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Escherichia coli	ISO 16649-2		<10 ufc/g	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte pastorizzato a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888-1 NF V08-059		<100 ufc/g <100 ufc/g			Burro e panna a base di latte crudo
Leviti	NF V08-059					Burro
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/82)			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Burro e panna pastorizzati da latte crudo e da latte pastorizzato a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il trattamento può essere effettuato con sostituzione dell'attività competitiva che grazie al tempo di maturazione e alla natura del prodotto non vi è rischio di Salmonella spp
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/82)			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.

FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Esterofilia sov ISO 1663-2			< 100 UFC/g	m=100 UFC/g, M=1 000 UFC/g (n=5, c=2)		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico.
			< 10 UFC/g			Formaggi a pasta dura stagionata grigliata e/o a pezzi.
			< 10 000 UFC/g			Formaggi a base di latte crudo.
			< 10 000	m=10 000 UFC/g, M=100 000 UFC/g (n=5, c=2)		Fate del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.
			< 100 UFC/g	m=100 UFC/g, M=1 000 UFC/g (n=5, c=2)		Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte e siero di latte sottoposti a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata.
Stafilococchi bocag positivi ISO 6888-1			< 100 UFC/g			Fate del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.
			< 100 UFC/g	m=10 UFC/g, M=100 UFC/g (n=5, c=2)		Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con documentazione delle autorità competenti che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterossidina stafilococica.
			< 100 UFC/g			Formaggi a pasta dura stagionata grigliata e/o a pezzi.
			< 100 UFC/g			Formaggi a base di latte e siero di latte sottoposti a trattamento termico.
			< 1 000 UFC/g			Critere non applicabile ai formaggi elaborati.
Leviti e muffe Atterioli scottati riduttori ISO 16213	NF V08-059 ISO 16213		< 100 UFC/g			Formaggi a pasta dura stagionata grigliata e/o a pezzi.
Salmonella spp. ISO 6579	Assente (L 283/62)			Assente in 25 g (n=5, c=0)		Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposti a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata.
Listeria monocytogenes ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L 283/62)			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤ 100 UFC/g (n=5, c=0)		Formaggi a pasta dura stagionata grigliata e/o a pezzi.
Enterococcine stabili (occorrenze regolamentari) ISO 11290-1 ISO 11290-2	Non rilevabili (L 283/62)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)		Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.
Esterofilia (ov) 0157 (e altri STEC)	AFNOR BIO 134 -07001 B-A1 (PMI/2011.002)	Assente (L 283/62)				Ricerca da effettuare se il rilevato valore > 10 ⁵ UFC/g di Stafilococchi causa gravi pericoli.

Formaggi a base di latte crudo e sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione (esclusi i formaggi a pasta molle e/o fermentabili ottenuti da latte crudo devono essere stagionati a 50 mg/kg Residuo Phenolico privo 15742 del 306/2011).

FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma)
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO

PARAMETRO	Metodi	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Escherichia coli	ISO 16645-2		< 100 ufc/g		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
			< 100 ufc/g			Semi germinati pronti al consumo
Salmonella spp. positivi	ISO 6568-1		< 100 ufc/g			
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0)		Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo). Semi germinati pronti al consumo (prova preimbarcata effettuata sulla partita di semi prima del inizio del processo di germinazione e contemporaneamente da eseguire nella fase in cui è considerato più elevata la probabilità di rilevare la presenza di Salmonella spp.)
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o 5100 ufc/g (n=5, c=0)		Analisi eseguita secondo quanto disposto da RegCE/2073/05 e s.m.i.
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR BIO 128 - 0700 EU- RL (POLARIZAZIONE)	Assente (L. 283/02)				Semi germinati

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (pronti al consumo)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri igiene processo RegCE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida			
Escherichia coli	ISO 16645-2		< 100 ufc/g o ml	m=100, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (L. 283/02)			Assente in 25 g (n=5, c=0)	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o 5100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto da RegCE/2073/05 e s.m.i.
Muffe	NF V08-059		< 100 ufc/g o ml			
Lieviti	NF V08-059		< 1.000 ufc/g o ml			
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR BIO 128 - 0700 EU-RL (POLARIZAZIONE)	Assente (L. 283/02)				

SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE (es. basilico, prezzemolo)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16643-2		< 10 ufc/g		
<i>Staphylococchi coag. positivi</i>	ISO 5694-1		< 100 ufc/g		
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7332		< 100 ufc/g		
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579		Assente (L 283/62)		
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7337		< 500 ufc/g		
Muffe	NF V06-059		< 1.000 ufc/g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2		Assente (L 283/62)	Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o 5100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.

CONSERVE - SEMICONSERVE - REPFED (Refrigerated processed foods of extended durability: piatti pronti refrigerati, decessi refrigerati, menù pronti ad elevato contenuto in umidità, ...)

Parametri	Metodi	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
Ambierato: soffritto riduzioni	ISO 15213		< 10 ufc/g		
pH	ISO 15709 - 03		< 4,5		Solo per le conserve
Aw	ISO 21367		< 0,93		Solo per le conserve
<i>Staphylococcus aureus</i>			Negativa		Solo per le conserve
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7337		< 10 ufc/g		Per prodotti contenenti carne o prodotti della pesca. La ricerca verrà eseguita nelle conserve e semiconserve (campioni REPFED) solo in presenza di sintomi sotto nozioni.
Cibo pronto: produzione di tossine	Metodo Centra 3 Alimentari per i tossine	Assenti (L 283/62)			La ricerca verrà eseguita nei REPFED. La ricerca verrà eseguita nelle conserve e semiconserve solo in presenza di sintomi sotto nozioni e di valori di Aw comparabili con la crescita di questo prodotto di reazione produttiva di tossine.
Tossine botuliniche	Metodo Centra 4 Alimentari per i tossine	Assenti (L 283/62)			La ricerca verrà eseguita solo in presenza di sintomi sotto nozioni e di valori di Aw comparabili con la crescita di questo prodotto di reazione produttiva di tossine. Tale ricerca si eseguirà nei REPFED solo in presenza di sintomi produttivi di tossine botuliniche.
Muffe	NF V06-059		< 1.000 ufc/g		Solo per semiconserve (campioni REPFED)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assente (L 283/62)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o 5100 ufc/g (n=5, c=0)	Solo per semiconserve (campioni REPFED). Produzione di tossine botuliniche a questo titolo per solo effetto del REPFED e s.m.i. (prodotti normali).
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente (L 283/62)			Solo per semiconserve (campioni REPFED)
<i>Staphylococchi coag. positivi</i>	ISO 5694-1		< 100 ufc/g		Solo per semiconserve (campioni REPFED)
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7332		< 100 ufc/g		Solo per semiconserve (campioni REPFED)

PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI
(es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'abbede, ...)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge ¹	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4688		<1.000.000 ufc/g		510.000.000 ufc/g per polveri fini
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<1.000 ufc/g		Escluse preparazioni contenenti vegetali crudi e salsicce (es. salami, salsicce)
Escherichia coli	ISO 16649-2		<50 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti carne macinata
			<500 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6688-1		<10.000 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotta con latte crudo
			<100 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotta con latte crudo
Bacillus cereus precuito	ISO 7532		<100 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca
Clostridium perfringens	ISO 7547		<10 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca
Salmonella spp.	ISO 6579		Assente	Assente in 25 g (n=5, c=0)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti (contenitori latti a crudo. Escluse i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione è a temperatura da prodotto eliminando i rischi di Salmonella spp.
			<283,62		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283,62)		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quota disposto dal RegCE/2073/05 e s.m.i.
Yersinia enterocolitica precuita patologica	ISO 16273	Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari contenenti carne suina
Campylobacter spp. termofili	ISO 10672-1	Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari contenenti carne suina
Vibrio cholerae	ISO 755 21872-1	Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca.
Vibrio parahaemolyticus	ISO 755 21872-1	Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca.
Virus epatite A (su richiesta)		Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca.
Escherichia coli O157 (e altri CTEC)	AFPOA B10 128 - 0700 EU-PL (POMACAL) 0001	Assente (L. 283,62)			Preparazioni alimentari contenenti carne bovina
Legionella	AFPOA 1			M=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=8, c=2)	Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca, immessi sul mercato durante i loro periodo di conservazione, ottenuti da specie ittiche associate con rischio di tossina
				M=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=8, c=2)	Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca immessi sul mercato durante i loro periodo di conservazione che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica o salamini ottenuti da specie ittiche associate con un rischio elevato di tossina

9. RICHMOND, T. H., HALE, P., VAN M. BOULANGER, S. *Acute of dengue fever: a review of the literature*. J. Clin. Microbiol. 1996, 34, 1045-1050.

(es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, supplì, arrosti, lasagne, ...)

PARAMETRO	METODO	Protocollo tecnico		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2076/05 e s.m.i	NOTE
		Limiti di legge*	Valori guida		
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4483		< 100.000 ufc/g		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		< 100 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura
Escherichia coli	ISO 16649-2		< 10 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura
Stafilococchi coag. positivi	ISO 4483-1		< 100 ufc/g		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente (L. 283/02)			
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente (L. 283/02)		Assente in 25 g (n=5, c=0) 5100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal RegCE/2076/05 e s.m.i.
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7530		< 100 ufc/g		
Clostridium perfringens	ISO 7537		< 10 ufc/g		
Campylobacter spp. termofili	ISO 10627-1	Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari convenienti prodotti a base di carne e cibi a pezzi
Yersinia enterocolitica	ISO 10627	Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari a base di carne a pezzi
Presunta patogeni	ISO 718 21 672-1	Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari a base di carne sminata
Vibrio cholerae	ISO 718 21 672-1	Assente (L. 283/02)			
Vibrio parahaemolyticus	ISO 718 21 672-1	Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca
Vibrio eptiae A (su richiesta)		Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR SIO 126 - 0700 EU-RL (POMACOL) 0021	Assente (L. 283/02)			Preparazioni alimentari a base di carne bovina
Salmonella	AFNOR SIO 126 - 0700 EU-RL (POMACOL) 0021	Assente (L. 283/02)			Preparazioni convenienti prodotti della pesca immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie marine associate con tenere elevate di 120/130°C
Escherichia coli	AFNOR SIO 126 - 0700 EU-RL (POMACOL) 0021	Assente (L. 283/02)			Preparazioni convenienti prodotti della pesca immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, che hanno subito un trattamento di maturazione termica in salamoia ottenuto da specie marine associate con un tempo elevato di 120/130°C

1. Δ = difference between observed and expected values
 2. χ^2 = chi-square statistic
 3. df = degrees of freedom
 4. P = probability of observing a value of χ^2 or greater if the null hypothesis is true
 5. N = number of observations
 6. SE = standard error of the mean
 7. CI = confidence interval
 8. OR = odds ratio
 9. RR = relative risk
 10. AR = attributable risk
 11. PI = population incidence
 12. CI = confidence interval
 13. SE = standard error of the mean
 14. CI = confidence interval
 15. OR = odds ratio
 16. RR = relative risk
 17. AR = attributable risk
 18. PI = population incidence
 19. SE = standard error of the mean
 20. CI = confidence interval
 21. OR = odds ratio
 22. RR = relative risk
 23. AR = attributable risk
 24. PI = population incidence
 25. SE = standard error of the mean
 26. CI = confidence interval
 27. OR = odds ratio
 28. RR = relative risk
 29. AR = attributable risk
 30. PI = population incidence
 31. SE = standard error of the mean
 32. CI = confidence interval
 33. OR = odds ratio
 34. RR = relative risk
 35. AR = attributable risk
 36. PI = population incidence
 37. SE = standard error of the mean
 38. CI = confidence interval
 39. OR = odds ratio
 40. RR = relative risk
 41. AR = attributable risk
 42. PI = population incidence
 43. SE = standard error of the mean
 44. CI = confidence interval
 45. OR = odds ratio
 46. RR = relative risk
 47. AR = attributable risk
 48. PI = population incidence
 49. SE = standard error of the mean
 50. CI = confidence interval
 51. OR = odds ratio
 52. RR = relative risk
 53. AR = attributable risk
 54. PI = population incidence
 55. SE = standard error of the mean
 56. CI = confidence interval
 57. OR = odds ratio
 58. RR = relative risk
 59. AR = attributable risk
 60. PI = population incidence
 61. SE = standard error of the mean
 62. CI = confidence interval
 63. OR = odds ratio
 64. RR = relative risk
 65. AR = attributable risk
 66. PI = population incidence
 67. SE = standard error of the mean
 68. CI = confidence interval
 69. OR = odds ratio
 70. RR = relative risk
 71. AR = attributable risk
 72. PI = population incidence
 73. SE = standard error of the mean
 74. CI = confidence interval
 75. OR = odds ratio
 76. RR = relative risk
 77. AR = attributable risk
 78. PI = population incidence
 79. SE = standard error of the mean
 80. CI = confidence interval
 81. OR = odds ratio
 82. RR = relative risk
 83. AR = attributable risk
 84. PI = population incidence
 85. SE = standard error of the mean
 86. CI = confidence interval
 87. OR = odds ratio
 88. RR = relative risk
 89. AR = attributable risk
 90. PI = population incidence
 91. SE = standard error of the mean
 92. CI = confidence interval
 93. OR = odds ratio
 94. RR = relative risk
 95. AR = attributable risk
 96. PI = population incidence
 97. SE = standard error of the mean
 98. CI = confidence interval
 99. OR = odds ratio
 100. RR = relative risk
 101. AR = attributable risk
 102. PI = population incidence
 103. SE = standard error of the mean
 104. CI = confidence interval
 105. OR = odds ratio
 106. RR = relative risk
 107. AR = attributable risk
 108. PI = population incidence
 109. SE = standard error of the mean
 110. CI = confidence interval
 111. OR = odds ratio
 112. RR = relative risk
 113. AR = attributable risk
 114. PI = population incidence
 115. SE = standard error of the mean
 116. CI = confidence interval
 117. OR = odds ratio
 118. RR = relative risk
 119. AR = attributable risk
 120. PI = population incidence
 121. SE = standard error of the mean
 122. CI = confidence interval
 123. OR = odds ratio
 124. RR = relative risk
 125. AR = attributable risk
 126. PI = population incidence
 127. SE = standard error of the mean
 128. CI = confidence interval
 129. OR = odds ratio
 130. RR = relative risk
 131. AR = attributable risk
 132. PI = population incidence
 133. SE = standard error of the mean
 134. CI = confidence interval
 135. OR = odds ratio
 136. RR = relative risk
 137. AR = attributable risk
 138. PI = population incidence
 139. SE = standard error of the mean
 140. CI = confidence interval
 141. OR = odds ratio
 142. RR = relative risk
 143. AR = attributable risk
 144. PI = population incidence
 145. SE = standard error of the mean
 146. CI = confidence interval
 147. OR = odds ratio
 148. RR = relative risk
 149. AR = attributable risk
 150. PI = population incidence
 151. SE = standard error of the mean
 152. CI = confidence interval
 153. OR = odds ratio
 154. RR = relative risk
 155. AR = attributable risk
 156. PI = population incidence
 157. SE = standard error of the mean
 158. CI = confidence interval
 159. OR = odds ratio
 160. RR = relative risk
 161. AR = attributable risk
 162. PI = population incidence
 163. SE = standard error of the mean
 164. CI = confidence interval
 165. OR = odds ratio
 166. RR = relative risk
 167. AR = attributable risk
 168. PI = population incidence
 169. SE = standard error of the mean
 170. CI = confidence interval
 171. OR = odds ratio
 172. RR = relative risk
 173. AR = attributable risk
 174. PI = population incidence
 175. SE = standard error of the mean
 176. CI = confidence interval
 177. OR = odds ratio
 178. RR = relative risk
 179. AR = attributable risk
 180. PI = population incidence
 181. SE = standard error of the mean
 182. CI = confidence interval
 183. OR = odds ratio
 184. RR = relative risk
 185. AR = attributable risk
 186. PI = population incidence
 187. SE = standard error of the mean
 188. CI = confidence interval
 189. OR = odds ratio
 190. RR = relative risk
 191. AR = attributable risk
 192. PI = population incidence
 193. SE = standard error of the mean
 194. CI = confidence interval
 195. OR = odds ratio
 196. RR = relative risk
 197. AR = attributable risk
 198. PI = population incidence
 199. SE = standard error of the mean
 200. CI = confidence interval
 201. OR = odds ratio
 202. RR = relative risk
 203. AR = attributable risk
 204. PI = population incidence
 205. SE = standard error of the mean
 206. CI = confidence interval
 207. OR = odds ratio
 208. RR = relative risk
 209. AR = attributable risk
 210. PI = population incidence
 211. SE = standard error of the mean
 212. CI = confidence interval
 213. OR = odds ratio
 214. RR = relative risk

195



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
Reg. n° 013500

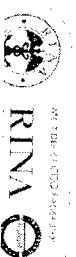
Allegato B al Capitolato Speciale d'Appalto - MENÙ ESTIVO-SCUOLE DELL'INFANZIA DI AVIGLIANA

1° settimana menù estivo				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO FRESCO E BASILICO	PASTA IN BIANCO PROSCIUTTO COTTO	RISOTTO ALLA PIEMONTESE TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	MINESTRA DI PISELLI CON ANELLINI	MEZZE PENNE AL RAGÙ VEGETALE TONNO SOTT'OLIO
TORTINO CON ZUCCHINE INSALATE DI CAROTE GRATTOGATE	PATATE AL ROSMARINO FRUTTA DI STAGIONE	FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	FORMAGGIO ZUCCHINE PRIMAVERA BANANA	INSALATA ESTIVA (POMODORO-MAIS-LATTUGHINO) BUDINO CREM CARAMEL
FRUTTA DI STAGIONE				
2° settimana menù estivo				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINESTRINA IN BRODO VEGETALE ESTIVO	RISO AGLI AROMI BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO	VELLUTATA DI ERBETTE (PASTA & PATATE)	FARFALLINE AL POMODORO FRESCO E BASILICO	GNOCCHETTI SARDI ALLE ZUCCHINE
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO SPINACI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	TORTINO ARCOBALENO INSALATA DI ZUCCHINE & CAROTE A JULIENNE	COSCIA DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA SUCCO DI FRUTTA	ROBIOLA CAROTE AL ROSMARINO FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE		BUDINO VANIGLIA		
3° settimana menù estivo				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
CASERECCI AL PESTO MOZZARELLA	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA BURRO & SALVIA COTOLETTA ALLA MILANESE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PETTO DI POLLO DORATO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE NASELLO AL FORNO
INSALATA DI POMODORI TORTA AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE AGLI AROMI BANANA	INSALATA DI CAROTE BUDINO	FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE

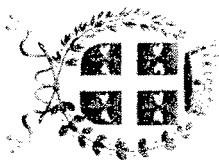
Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it



AVIGLIANA



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino

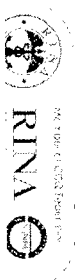


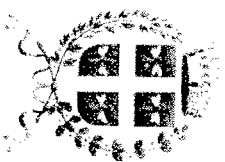
EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
Reg. Min. 01/09/02

4° settimana menù estivo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
CONCHIGLIE IN BRODO VEGETALE	GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO	TORTIGLIONI AGLI ZUCCHINI	PIZZA
POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO	FORMAGGIO	ARROSTO DI TACCHINO FREDDO	PESCE AL FORNO	PROSCIUTTO (CASTELLANA)
PISELLINI SALTATI ALL'OLIO	ZUCCHINE PRIMAVERA	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORO	INSALATA MIX (VERDE & CAROTE)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	BUDINO VANIGLIA	BANANA	MOUSSE DI FRUTTA

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO
P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108
e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino

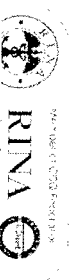


EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
dal n° 001150

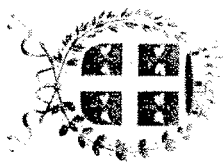
MENÙ INVERNALE - SCUOLE DELL'INFANZIA DI AVIGLIANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Vellutata di zucca con riso Formaggio Costine all'olio Torta cacao	Fantasia al pomodoro Petto di pollo impanato Finocchi gratinati Banana	Risotto Pesce al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta in bianco Spezzatino di bovino Carote agli aromi Frutta di stagione	Passato di legumi Arrosto di tacchino freddo Purea di patate Banana
2° settimana	Riso alla milanese Formaggio Piselli Frutta di stagione	Pasta in bianco Castellana Spinaci all'olio Budino Crem Caramel	Passato di verdura e riso Arrosto di tacchino Insalata verde Banana	Pipette al pomodoro Halibut gratinato Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto alla milanese Coscia di pollo Piselli Frutta di stagione
3° settimana	Pasta al pesto Pesce Carote all'olio Mousse di frutta	Farfalline in bianco Cotoletta all'olio Budino	Passato di porri e carote Formaggio Purea di patate Torta allo yogurt	Mezze penne al pomodoro Coscia di pollo Spinaci all'olio Frutta di stagione	Pizza Prosciutto Insalata mista Banana

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO
P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108
e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it



AVIGLIANA
CITTÀ



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino

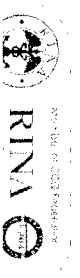


EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
MAY 17 2015/20

4° settimana	Passato di ceci Tortino di ricotta Costine all'olio Banana	Gnocchetti al ragù vegetale Petto di pollo dorato Cavolfiori all'olio Budino al cioccolato	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Patate al forno Frutta di stagione	Risotto parmigiano latte Spezzatino di tacchino Piselli Mousse di frutta	Gnocchi Platessa al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione
---------------------	---	--	---	---	--

Il menù può subire variazioni soggette alla stagionalità.

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO
P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108
e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it



AVIGLIANA
RINA



CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Allegato B al capitolato speciale d'appalto

PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN ATTUAZIONE DEL D.M. 25.7.2011 E DI TUTTE LE POLITICHE AMBIENTALI DELLA CITTA' DI AVIGLIANA PER LE SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI MEDIANTE PASTI VEICOLATI IN LEGAME FRESCO/CALDO (SCUOLE PRIMARIE) E IN LEGAME FRESCO/CRUDO (SCUOLE DELL'INFANZIA) PER IL PERIODO DAL 4.11.2013 AL TERMINE DELL'A.S. 2015/2016.

(gli alimenti si intendono a crudo ed al netto degli scarti)

Descrizione Piatti	Grammi per porzione
Primi piatti asciutti	
Pasta o riso o Gnocchetti sardi al pomodoro	
pasta o riso	50
gnocchetti sardi (in alternativa)	60
tomodori pelati	40
parmigiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Pasta o riso in bianco/burro e salvia	
pasta o riso	50
parmigiano	7
olio d'oliva/burro	5
aromi e sale	q.b.
Pasta o riso al ragù vegetale	
pasta o riso	50
gnocchetti sardi (in alternativa)	60
tomodori pelati	40
carote cipolle sedano	15
parmigiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Pasta o riso al pesto	
pasta o riso	50
Pesto	10
parmigiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it



RINA





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



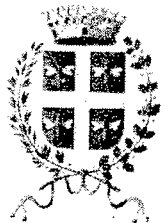
Risotto allo zafferano	
riso	65
parmiqiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi (zafferano) e sale	q.b.
Risotto alla Piemontese	
riso	65
parmiqiano	7
olio d'oliva/burro	5
Carne per brodo (bollito)	10
aromi e sale	q.b.
Risotto parmigiano latte	
riso	50
Latte parzialmente scremato	50
parmiqiano	7
olio d'oliva/burro	5
Aromi e sale	q.b.
Gnocchi al pomodoro e basilico	
Gnocchi di patate	120
tomodori pelati	40
parmiqiano	7
olio d'oliva/burro	5
aromi e sale	q.b.
Pasta o riso alle verdure (carciofi, zucchine, melanzane)	
pasta o riso	50
Verdure fresche e surgelate	30
parmiqiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Pizza al pomodoro	
Farina	50
tomodori pelati	40
parmiqiano	7
olio d'oliva	5
Acqua, lievito, aromi e sale	q.b.
Primi piatti in brodo	

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuncavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino

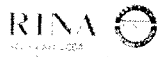


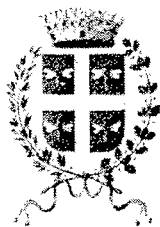
Paccato di legumi con pasta o orzo o riso o crostini	
pasta o riso o orzo o crostini	20
Legumi freschi o congelati	40
parmigiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Minestrina in brodo vegetale	
pastina	30
parmigiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Vellutata di erbe	
pasta o riso o orzo o crostini	20
Patate	40
parmigiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Vellutata di zucca	
pasta o riso o orzo o crostini	20
Zucca	60
Patate	40
parmigiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Paccato di verdure con pasta o orzo o riso o crostini	
pasta o riso o orzo o crostini	20
Verdure miste freschi o congelati	60
Patate	40
parmigiano	7
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Secondi piatti	
Formaggi freschi e salumi	
Formaggi vari	60
Ricotta	80
Prosciutto cotto, crudo, bresaola, tacchino ecc	60
Castellana cotta al forno	
Prosciutto cotto	30

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





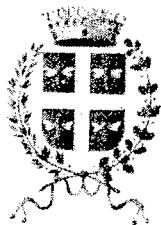
CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



Mozzarella	30
uova pastorizzate	5
Olio d'oliva	5
Pangrattato, aromi sale	q.b.
Uova	
Tortino con verdure (zucchini, spinaci ecc)	
Uova pastorizzate	50
Verdure miste freschi o congelati	30
Latte parzialmente scremato	10
parmigiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Carne	
Petto di pollo, tacchino o suino alla pizzaiola	
Carne	50
Uova	30
Latte parzialmente scremato	10
olio d'oliva	5
Pangrattato aromi e sale	q.b.
Bocconcini di vitello, tacchino o suino	
Carne	70
Pomodori pelati	20
Carote sedano cipolle	15
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Coscia di pollo arrosto	
Carne di pollo al netto di ossa e pelle	70
olio d'oliva	5
Brodo vegetale aromi e sale	q.b.
Cotoletta di vitello, pollo, tacchino o suino alla milanese	
Carne	70
Uova pastorizzate	5
olio d'oliva	5
Pan grattato aromi e sale	q.b.





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



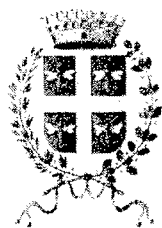
Petto di pollo dorato	
Carne	70
olio d'oliva	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
Pesce	
Nasello, merlizzo, platessa, palombo, scorfano, halibut, bastoncini	
Pesce	90
Uova (quando necessarie)	5
Pomodori pelati (quando necessari)	20
olio d'oliva	5
Panorattato(se necessario) aromi e sale e limone	q.b.
Contorni	
Verdure cotte	
Patate al rosmarino	
patate	170
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Verdure all'olio (fagiolini, spinaci, costine, zucchine, finocchi, cavolfiori)	
Verdure fresche o surgelate	80
olio d'oliva	5
Parmigiano (quando necessario)	7
Aromi e sale	q.b.
Piselli in umido	
Piselli	110
Pomodori pelati	20
olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
Carote in forno/in umido	
Carote	100
olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
Purea di patate	

Piazza Conte Rosso 7 - 10051 AVIGLIANA TO

P.IVA e C.F. 01655950010 - Telefono: +39 0119769111 - FAX +39 0119769108

e-mail: comuneavigliana@cert.legalmail.it - segreteria.avigliana@reteunitaria.piemonte.it





CITTÀ DI AVIGLIANA

Provincia di Torino



patate	170
Latte parzialmente scremato	20
parmigiano	7
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Verdure crude	
Verdure in insalata (finocchi, carote, pomodori, ecc.)	
verdure	80
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.
Insalate (verdi e rosse)	
verdure	40
olio d'oliva	5
aromi e sale	q.b.