

UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA  
GESTIONE DEL  
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"***

***CIG 979869286F***

(Approvato con Deliberazione di Giunta Unionale n°23/2022)

<b>Articolo</b>	<b>OGGETTO</b>
1	Oggetto dell'appalto
2	Condizioni generali
3	Durata dell'appalto e criteri di aggiudicazione
4	Tipologia dell'utenza
5	Prezzo del pasto
6	Revisione dei prezzi
7	Pagamenti
8	Tracciabilità dei flussi finanziari
9	Spese
10	Attrezzature e oneri a carico delle Amministrazioni Comunali
11	Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali
12	Divieto di variazione d'uso - Modificazioni e varianti
13	Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi
14	Verifica periodica degli impianti e degli immobili
15	Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi
16	Locali, impianti e attrezzature
17	Obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria
18	Assicurazioni
19	Personale
20	Sospensione del servizio
21	Divieti di cessione e subappalto
22	Prenotazione dei pasti
23	Modalità di preparazione dei pasti
24	Contenitori – Mezzi di trasporto
25	Norme legislative
26	Norme e obblighi concernenti il personale
27	Responsabile del servizio
28	Applicazione contrattuale
29	Condizioni contrattuali per il personale
30	Violazione delle norme in materia di personale
31	Limiti del turn over, assenze e sostituzioni temporanee del personale
32	Sciopero e/o interruzione del servizio
33	Sicurezza
34	Caratteristiche delle derrate alimentari
35	Etichettatura delle derrate
36	Menù
37	Quantità delle vivande
38	Diete speciali
39	Menù alternativi per esigenze etnico – religiose
40	Informazione agli utenti del servizio
41	Organizzazione del lavoro
42	Conservazione dei campioni
43	Manipolazione, cottura, preparazione
44	Operazioni preliminari
45	Linea refrigerata
46	Condimenti
47	Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

48	Divieti
49	Diritto al controllo da parte delle Amministrazioni
50	Organismi preposti al controllo
51	Controlli igienico-sanitari e dietologici
52	Blocco delle derrate
53	Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria
54	Controlli
55	Attività della Commissione Mensa
56	Penalità
57	Risoluzione del contratto
58	Controversie
59	Domicilio
60	Privacy
61	Richiamo alla legge ed altre norme
62	D.U.V.R.I.
63	Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara
	<p><b>Allegati :</b></p> <p>"A" - Elenco delle cucine e refettori con planimetrie"</p> <p>"B" - Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati</p> <p>"C" - Diete speciali</p> <p>"D" - Tabella Grammatore</p> <p>"E" - Attuali menù</p> <p>"F" - Tabella del personale attualmente in servizio</p> <p>"G" - Schema Patto di Integrità</p> <p>"H"- Progettazione del Servizio</p>

## **TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI**

### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'Unione dei Comuni della Valle Ustica intende affidare la gestione del servizio di refezione scolastica per:

- a) I bambini della "scuola dell'infanzia" di Vicovaro, Licenza e Mandela
- b) gli alunni della scuola primaria di Vicovaro, Licenza e Mandela
- c) gli insegnanti aventi diritto ai pasti
- d) altro personale avente diritto ai pasti (A.E.C. assegnati ad alunni diversamente abili), se presente.

Formano altresì oggetto del presente appalto l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e delle attrezzature e degli arredi in dotazione alle cucine, ai locali annessi e zone di pertinenza (dispense, spogliatoi e sale refezioni), previa autorizzazione del settore comunale competente.

**Il servizio di preparazione dei pasti deve essere svolto presso n° 3 (tre) centri refezionali (cucine) di cui:**

- uno a Vicovaro, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Licenza, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Mandela, situato nel plesso della scuola primaria,

non autogestiti dalle scuole, messi a disposizione dalle rispettive Amministrazioni comunali, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

**Salva diversa disposizione del committente in fase di esecuzione, non è ammessa una proposta che tenga conto di una chiusura di parte dei centri di cottura dei Comuni.**

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia di Vicovaro e personale avente diritto, dovranno essere trasportati dal centro refezionale.

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia di Licenza e personale avente diritto, dovranno essere veicolati dal centro refezionale.

***Si applicano ai servizi del presente CSA le "clausole contrattuali" prescrittive riportate nel punto C "criteri ambientali per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica" dell'allegato 1 dei criteri minimi ambientali (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020). I contenuti prescrittivi delle "clausole contrattuali" dei CAM superano eventuali contrasti con le disposizioni del CSA.***

**Qualora un Comune recedesse o fuoriuscisse dall'Unione, il Comune stesso resterà contrattualmente obbligato con l'appaltatore e proseguirà nell'appalto per l'intera durata pur non appartenendo più all'Unione stessa caricandosi sul proprio bilancio le spese amministrative e contrattuali cagionate, oltre che gli interessi moratori da esso determinati nel tempo per il ritardo dei pagamenti e le rivalutazioni contrattuali. Il corrispettivo contrattuale che vincola il Comune con l'appaltatore è quello definito negli elementi progettuali approvati al netto dei ribassi d'asta e delle rivalutazioni contrattuali intervenute. L'appaltatore nel partecipare alla gara accetta il rischio delle eventualità sopra citata senza poter rivendicare nulla nei confronti dell'Unione dei Comuni. Diversamente può avanzare rispetto ai Comuni il Diritto di continuare lo svolgimento dei servizi nelle modalità sopra espresse.**

Il numero medio dei pasti giornalieri è così quantificato e suddiviso:

a) PER IL COMUNE DI VICOVARO:

**SCUOLA DELL'INFANZIA:**

- Numero medio complessivo dei pasti giornalieri: **52 (cinquantadue) pasti per cinque giorni a settimana** (compreso il personale avente diritto).

**SCUOLA PRIMARIA:**

- Numero medio complessivo pasti settimanali 165 (**centosessantacinque**) **in un giorno a settimana** del giovedì (compreso il personale avente diritto)

**b) PER IL COMUNE DI LICENZA:**

**SCUOLA DELL'INFANZIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri 20 (**venti**) **per cinque giorni** a settimana

**SCUOLA PRIMARIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti settimanali 80 (**ottanta**) **su due giorni di rientro il martedì (40 pasti) e il giovedì (40 pasti).**

**c) PER IL COMUNE DI MANDELA**

**SCUOLA DELL'INFANZIA:**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri 16 (**sedici**) **per cinque giorni** a settimana

**SCUOLA PRIMARIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti settimanali 35 (**trentacinque**) **in un giorno a settimana** del giovedì (compreso il personale avente diritto).

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

**Art. 2 – Condizioni generali**

La presentazione dell'offerta da parte dell'impresa equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché alla completa accettazione del presente capitolato. In particolare, l'impresa, con la firma del contratto, accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente capitolato così come previsto dagli articoli 1341 e 1342 del Codice civile.

**Art. 3 – Durata dell'appalto**

L'appalto comprende la fornitura di 113.400,00 pasti stimati per quattro anni di contratto e un semestre, che possono avere una variazione della durata temporale contrattuale in funzione dell'andamento dei pasti richiesti dalle scuole per i bambini aderenti.

Il Committente si riserva di chiedere all'impresa, in attesa della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni.

L'impresa si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.  
L'affidamento del servizio avviene attraverso una procedura aperta.

#### **Art. 4 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita:

**a) per il Comune di VICOVARO:**

dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

**b) per il Comune di LICENZA:**

dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

**c) per il Comune di MANDELA:**

dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

Le sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti sono:

**per il Comune di Vicovaro:**

- a) Scuola dell'Infanzia – Via Giuseppe Garibaldi, s.n.c.
- b) Scuola Primaria – Largo Cesare Battisti, n. 1

**per il Comune di LICENZA:**

- a) Scuola dell'Infanzia - Via Giacomo Matteotti, n. 4
- b) Scuola Primaria – Via Giacomo Matteotti, n. 2

**per MANDELA:**

- a) Scuola d'Infanzia – Via Orazio Flacco, n. 4
- b) Scuola Primaria – Via Orazio Flacco, n. 4

#### **Art. 5 - Prezzo del pasto**

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 6,55 (sei/55), esclusa IVA dei quali costi per la sicurezza per la riduzione delle interferenze non soggetti a ribasso, pari a € 0,027 a pasto oltre IVA. Il ribasso deve essere fatto sull'importo del pasto pari a € 6,55 oltre iva.

<b>QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DELL'APPALTO</b>					
Mense	n° settimane	n°pasti a settimana	Costo a pasto	numero anni	Costo appalto
Pasti Mandela	35	115	€ 6,52	4,5	€ 118.162,50
Pasti Vicovaro	35	425	€ 6,52	4,5	€ 436.687,50
Pasti Licenza	35	180	€ 6,52	4,5	€ 184.950,00
Costi per riduzione interferenze					€ 3.060,00
<b>TOTALE</b>					<b>€ 742.860,00</b>
<b>TOTALE costo a pasto</b>					<b>€ 6,55</b>
<b>Stima costi della manodopera diretta annuali</b>					<b>€ 82.200,00</b>
<b>Stima costi della manodopera diretta per pasto</b>					<b>€ 3,28</b>

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Committente all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, comprese le spese di registrazione del contratto.

Il prezzo dei pasti per il personale docente, personale A.E.C. e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

#### **Art. 6 – Revisione dei prezzi**

Il prezzo offerto in sede di gara avrà la seguente revisione del prezzo dal secondo anno di contratto:

- 50 % in funzione della variazione percentuale del costo della manodopera operativa da CCNL;
- Il 50 % in funzione della variazione dell'indice ISTAT FOI.

#### **Art. 7 – Pagamenti**

Il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario contrattualizzato, per il numero dei **pasti effettivamente erogati pro-die**, risultanti dal foglio delle presenze sottoscritto dall'insegnante della classe messo a disposizione dal Committente.

Prima dell'emissione della fattura l'appaltatore deve inoltrare al Committente una breve relazione con il numero di pasti erogati per scuola. Il Committente svolge un riscontro entro 15 giorni dalla presente relazione autorizzando la fatturazione.

L'IVA, come per legge, è a carico del Committente.

La fatturazione avverrà mensilmente, con le modalità di seguito indicate.

Nelle fatture elettroniche dovranno essere distintamente riportati il numero dei pasti per singolo plesso ed il relativo costo complessivo, con specificazione della tipologia dell'utenza (infanzia, primaria), con la distinzione dei pasti erogati al personale docente e agli alunni.

**Le fatture devono essere intestate rispettivamente all'Unione dei Comuni della Valle Ustica - Uff\_eFatturaPA C.F.: 06786251006 Via Delle Scuole, 1 00029 - Vicovaro (RM) - IT Codice destinatario: UFQFJ2.**

La liquidazione avverrà con successivi atti dirigenziali adottati dall'Ufficio Tecnico Unionale, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione delle fatture al protocollo generale dei rispettivi Comuni attraverso il sistema SDI.

Eventuali ritardi nel pagamento dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato per i pagamenti.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

L'Ente appaltante potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

#### **Art. 8 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'Impresa assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari conseguenti alla sottoscrizione del contratto per l'affidamento del servizio, nelle forme e con le modalità previste dall'art. 3 della legge 13.8.2010 n. 136 e s.m.i. L'Impresa aggiudicataria, in particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i

conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i.

L'Impresa si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il/i conto/i in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non adempia agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al punto precedente, la stazione appaltante avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto mediante semplice comunicazione scritta da inviare a mezzo P.E.C. o raccomandata AR, salvo in ogni caso il risarcimento dei danni prodotti da tale inadempimento.

L'Impresa si impegna a far sì che, nelle fatture o documenti equipollenti emessi nei confronti dell'ente per il pagamento di quanto dovutogli, il conto corrente di appoggio del pagamento richiesto sia sempre compreso fra quelli indicati, ai sensi del comma 1 del presente articolo.

#### **Art. 9 – Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Unione dei Comuni della Valle Ustica.

### **TITOLO II – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **Art. 10 – Attrezzature e oneri a carico delle Amministrazioni Comunali**

Ognuna delle tre Amministrazioni Comunali forniranno all'Impresa:

1. I locali e le attrezzature attualmente in uso destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti;
2. Tavoli, sedie ed altre attrezzature attualmente in uso;
3. Le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento);
4. La manutenzione straordinaria dei locali.

#### **Art. 11 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali**

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, ognuna delle tre Amministrazioni **cedono in uso gratuito e consegnano all'Impresa**, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati ai centri cottura (cucine), alla conservazione e distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e dei refettori, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

#### **Art. 12 – Divieto di variazione d'uso – Modificazioni e varianti**

L'Impresa aggiudicataria del servizio si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, pena la risoluzione del contratto.



L'Impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti salvo diversa accettazione o disposizione da parte dell'Amministrazione comunale.

**Art. 13 – Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi**

Le Amministrazioni comunali e per esse i rispettivi competenti settori, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, consegnano gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti.

Le Amministrazioni comunali restano sollevate da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di apparecchiature o componenti di esse che dovessero rendersi necessarie a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Sono altresì a totale carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali reintegri dell'utenzieria.

**Art. 14 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili**

In qualunque momento, le singole Amministrazioni comunali e per esse i competenti settori, provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato e fornito all'impresa aggiudicataria in sede di consegna dell'appalto, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa aggiudicataria sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 3 gg. dal riscontro, salvo comprovata documentazione per ogni eventuale ritardo.

In caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

**Art. 15 – Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi.**

Quanto consegnato dalle rispettive Amministrazioni comunali all'Impresa aggiudicataria, come da singoli verbali redatti al momento della consegna dei centri refezionali, oltre a tutti gli interventi tecnologici che l'impresa aggiudicataria apporterà durante tutta la durata del contratto, dovrà essere riconsegnato perfettamente rispondente alle norme vigenti al momento della riconsegna ed in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta dall'utilizzo durante la gestione e resterà di proprietà delle stesse Amministrazioni comunali alla scadenza naturale del contratto d'appalto senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere alcun compenso.

**Art. 16 – Locali, impianti, attrezzature**

L'Impresa dovrà provvedere, anche se non prevista dall'inventario, ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di refezione; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica.

La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico della Ditta.

Sono oneri a carico della Ditta la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'impresa, di intesa con le rispettive Amministrazioni, **dovrà** integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà degli Enti.

Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

### **TITOLO III – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### **Art. 17 – Obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione giornaliera dei pasti secondo il menù previsto, alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, alla pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali.

L'impresa provvederà nello specifico:

- alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali attrezzati e dichiarati idonei dalle competenti autorità;
- ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza negli stessi servizi o analoghi ed affidabilità per svolgere tale funzione; detto responsabile dovrà assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con gli Enti;
- ad individuare una figura professionale di dietista per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, pannelli, con spese a carico dell'Impresa per tutto il materiale necessario;
- a pulire le aree esterne di pertinenza dei terminali mensa;
- ad attivare iniziative idonee per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti, nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
- alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- alla fornitura di tutto il materiale a perdere necessario, ivi compresi tovaglie e tovaglioli;
- alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;
- a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta delle singole Amministrazioni;

- a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza; a tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
- ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di Autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
- alla fornitura di diete temporanee particolari **purché richieste dal medico pediatra con specifica certificazione**;
  - alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali per allergie o particolari patologie, supportate da certificati medici e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
  - alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione delle gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;
  - alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;
  - a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
  - alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone.

#### **Art. 18 – Assicurazioni**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai rispettivi Comuni o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con la copertura di € 3.000.000,00 per sinistro, € 1.000.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per danni a cose, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione.

#### **Art. 19 – Personale**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, viene svolto da personale alle dipendenze dell'impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme d'igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio di refezione tutte le norme contenute nel CCNL e nella vigente normativa assistenziale, previdenziale e assicurativa.

È stabilita l'applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 (Clausola Sociale): la scelta, da parte dell'appaltatore, del personale dedicato da impiegare nel servizio di refezione scolastica, funzionalmente alla prestazione richiesta, avviene dando precedenza al personale uscente in

conformità all'esigenze occupazionali relative alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato;

I dipendenti delle precedenti gestioni potranno essere destinati, per esigenze legate all'efficientamento del servizio, a mansioni diverse rispetto a quelle attualmente ricoperte.

Riguardo la clausola sociale si rimanda alle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019, richiedendo il rispetto delle seguenti condizioni:

- il rispetto dell'applicazione del CCNL di settore coerente con i servizi oggetto dell'appalto;
- l'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario.

Inoltre, la ditta resta garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti sollevando l'amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito. E' richiesta all'impresa la continuità nell'impiego del personale in favore degli utenti. Il comune è sollevato da ogni responsabilità, anche in deroga all'art. 1676 del Codice civile.

#### **Art. 20 – 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'Unione dei Comuni e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

#### **Art. 21 – Divieti di cessione e subappalto**

È fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

È vietata ogni forma di subappalto del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione appaltante, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione appaltante relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione appaltante, i seguenti servizi:

- la pulizia straordinaria dei locali;
- la tinteggiatura;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- la formazione ed aggiornamento professionale del personale.

#### **Art. 22– Prenotazione dei pasti**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente rilevato dall'Impresa aggiudicataria di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno.

La distribuzione dei pasti dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni dei competenti uffici comunali.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Impresa sarà avvertita con 48 ore di anticipo e comunque prima possibile; in questi casi nessun indennizzo può essere richiesto all'Ente.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, la stessa dovrà avvertire le rispettive Amministrazioni, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

I cestini (pasti freddi) per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

#### **Art. 23 – Modalità di preparazione dei pasti**

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità, come da normativa vigente in materia di igiene e sanità.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

#### **Art. 24 – Contenitori -Mezzi di trasporto**

Per il trasporto dei pasti:

- a) per il Comune di Vicovaro:  
dal centro di cottura della Scuola Primaria (Largo Cesare Battisti), al refettorio della Scuola dell'Infanzia (Via Garibaldi),
- b) per il Comune di Licenza:  
dal centro di cottura della Scuola Primaria (Via Giacomo Matteotti, n. 2) al refettorio della Scuola dell'Infanzia (Via Via Giacomo Matteotti, n. 4),

ed in tutti i casi in cui si verifichi la necessità di provvedere al trasporto dei pasti da altro centro di cottura, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti ivi compresi contenitori e automezzi, dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia ed alle linee emanate dalla Regione Lazio.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori termici diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

#### **Art. 25 – Norme legislative**

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

Le derrate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di certificazione e identificazione dei prodotti.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

## **TITOLO V – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

### **Art. 26 – Norme ed obblighi concernenti il personale**

L'Impresa aggiudicataria deve riassumere il personale precedentemente impiegato a qualsiasi titolo e con qualsiasi forma contrattuale dai precedenti gestori, per le attività di refezione, con la stessa tipologia di contratto.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; in particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa e previsti dalla legislazione vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, delle posizioni contributive.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione appaltante il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con il personale delle tre Amministrazioni comunali, con il personale scolastico e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con il responsabile designato dalle Amministrazioni stesse al fine del raggiungimento degli obiettivi, sia gestionali, sia educativi.

L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

### **Art. 27 – Responsabile del servizio**

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo 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 e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il funzionario comunale delle rispettive amministrazioni competenti per il controllo dell'andamento del servizio al quali dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

### **Art. 28 -Applicazione contrattuale**

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla specifica categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Riguardo la clausola sociale si rimanda alle Linee Guida ANAC n. 13 recanti “La disciplina delle clausole sociali”, approvate dal Consiglio dell’Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019, richiedendo il rispetto delle seguenti condizioni:

- il rispetto dell’applicazione del CCNL di settore coerente con i servizi oggetto dell’appalto;
- l’applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall’impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l’organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario.

#### **Art. 29 - Condizioni contrattuali per il personale**

L’appaltatore, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell’offerta e per tutta la durata dell’appalto.

I suddetti obblighi vincolano l’affidataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L’appaltatore è tenuto inoltre all’osservanza ed all’applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

#### **Art. 30 - Violazione delle norme in materia di personale**

Per quanto riguarda la tutela dei lavoratori e la regolarità contributiva, l’Unione dei Comuni della Valle Ustica, per mezzo dei propri uffici, potrà richiedere all’appaltatore in qualsiasi momento e, comunque con cadenza anche mensile, l’esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all’applicazione del C.C.N.L. di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio.

Qualora l’appaltatore non risulti in regola con gli obblighi a suo carico senza giustificati motivi, l’Amministrazione aggiudicatrice, per mezzo dei propri uffici, procederà alla risoluzione del contratto.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall’Amministrazione aggiudicatrice.

L’esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell’impresa.

In questo caso, l’Amministrazione aggiudicatrice interdirà la partecipazione dell’impresa a nuove gare ai sensi dell’art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 31 - Limiti del turn over, assenze e sostituzioni temporanee del personale**

Se non per cause di forza maggiore, non saranno ammessi *turn over* di personale superiori al 50% delle forze presenti; per forza maggiore si intendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, situazioni quali: dimissioni dall’impresa, modifica di funzione conseguente a sopravvenute giustificazioni di salute, sostituzioni opportune o richieste dal Comune per motivi comportamentali e/o di rendimento, ecc..

In caso di superamento di tale limite senza giustificati motivi sarà facoltà dell’Amministrazione aggiudicatrice procedere alla rescissione del contratto e all’affidamento alla seconda impresa in graduatoria con l’addebito delle maggiori spese sostenute dall’Amministrazione aggiudicatrice.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a mantenere sempre aggiornato l'elenco del personale in servizio.

### Art. 32 - Sciopero e/o interruzione del servizio

I servizi oggetto del presente Appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o interrotti. La ditta appaltatrice si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990, n. 146 e s.m.i. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché la determinazione di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Sulla base di quanto stabilito dalla sopra citata legge, in caso di proclamazione di sciopero, la ditta aggiudicataria si impegna a garantire il quantitativo del personale necessario per il mantenimento dei servizi ritenuti essenziali.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori dal controllo dell'impresa appaltatrice che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza e dell'applicazione di tutto quanto previsto e prescritto dal presente Capitolato.

### Art. 33 - Sicurezza

Sono a carico dell'aggiudicataria gli adempimenti ad essa riconducibili previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Tali adempimenti dovranno essere oggetto di informazione periodica da inviare allo specifico Settore del Comune.

**L'aggiudicataria dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione appaltante, all'atto dell'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:**

- nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
- nomi e qualifiche della squadra di emergenza e pronto soccorso;
- dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei al lavoro;
- dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare un'autocertificazione nella quale si attesta di avere adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro propedeutici all'avvio del servizio oggetto dell'appalto e **dovrà fornire all'Amministrazione appaltante i certificati di idoneità alla mansione del personale impiegato, anche per quello straordinariamente utilizzato per le sostituzioni.**

L'ammontare complessivo dei costi per garantire per la riduzione dei rischi da interferenza è stabilito in € 3.060,00, secondo quanto sotto specificato:

Nr. Ord.	TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	Quantità	IMPORTI	
				unitario	TOTALE
1	N.P.1	Attività di riunione mensili di formazione sui rischi specifici			
		MISURAZIONI: INCONTRI SULLA SICUREZZA	9,00		
		SOMMANO cadauno	9,00	€ 300,00	€ 2.700,00



2,00	N.P 2	Guanti, mascherine e gel per la riduzione dei rischi di contagio da covid19			
		MISURAZIONI:	9,00		
		SOMMANO a corpo	9,00	€ 40,00	€ 360,00
		TOTALE euro			€ 3.060,00

## TITOLO VI - ALIMENTI

### **Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

### **Art. 35 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto.

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

### **Art. 36 – Menù**

I menù sono articolati in cinque settimane per il menù invernale e cinque settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore dal 1 novembre di ogni anno ed il menù estivo dal 1 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

Il menù giornaliero è quello allegato al presente Capitolato, approvato dalla competente ASL Roma5 – Dipartimento di Prevenzione – Subiaco.

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, mancata consegna dei prodotti per cause non imputabili all'aggiudicataria, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione per mezzo dei propri uffici e tempestivamente comunicata in forma scritta.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del competente servizio dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

L'appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con la ditta ingredienti e grammature, di intesa con la competente ASL.

Come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 29.4.2010, emanate dal Ministero della Salute, dovranno essere garantiti:

a) il "Cestino da viaggio" contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite di istruzione (gite scolastiche giornaliere).

### **Art. 37 – Quantità delle vivande**

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari approvate dalla ASL Roma5 – Dipartimento di Prevenzione – Subiaco

E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

### **Art. 38 – Diete speciali**

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196 del 2003 e s.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica.

**I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno; all'inizio di ogni Anno Scolastico dovrà essere ripresentata la nuova certificazione.**

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa.

**Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.**

Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata. L'Impresa è tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare la certificazione medica.

### **Art. 39 – Menù alternativi per esigenze etnico - religiose**

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

#### **Art. 40 – Informazione agli utenti del servizio**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere, all'ingresso delle scuole o in apposita bacheca, il menù settimanale compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Ufficio Pubblica Istruzione dei Comuni di Vicovaro, Licenza e Mandela, motivatamente giustificate.

I pasti devono essere consumati esclusivamente nei refettori.

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

a) **introdurre nei refettori qualsiasi tipo di alimento.**

b) **asportare dai refettori stessi alimenti, anche se ancora sigillati, per essere consumati in classe.**

### **TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 41– Organizzazione del lavoro**

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni individuali.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Tutte le finestre dei locali in cui si preparano e si erogano i pasti dovranno essere munite di protezione anti-insetti in perfetto stato, predisposte a cura e spese dell'Impresa.

#### **Art. 42 -Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

### **TITOLO VIII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art. 43 – Manipolazione, cottura, preparazione**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere *standards* elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, 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 da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

#### **Art. 44 – Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
  - b) Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
  - c) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
  - d) La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
  - e) Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
  - f) Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura
  - g) Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo
  - h) Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
  - i) Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom.
  - j) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
  - k) E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **Art. 45 – Linea refrigerata**

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate 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, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e /o piatti complessi.*

#### **Art. 46 – Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronom, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà 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.

Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

## **TITOLO IX – LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

#### **Art. 47 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione**

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

#### **Art. 48 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è obbligatoria un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

### **TITOLO X CONTROLLI**

#### **Art. 49 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.**

E' facoltà dell'Unione dei Comuni e dei Comuni aderenti, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli - anche presso il centro cottura - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare le Amministrazioni, attraverso i propri competenti uffici, potranno effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

Le amministrazioni, attraverso i propri competenti uffici faranno pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 50 – Organismi preposti al controllo**

L'Unione dei Comuni della Valle Ustica si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio oggetto del presente capitolato:

- Competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;

- ▶ Personale del Servizio comunale e unionale competente;
- ▶ Commissione mensa, laddove istituita;
- ▶ Altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Unione.

#### **Art. 51 – Controlli igienico-sanitari e dietologici**

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dei prescritti titoli autorizzatori sanitari.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso i centri di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. Roma5, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dalle singole Amministrazioni. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L. sia i professionisti incaricati, potranno conseguentemente disporre in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le singole Amministrazioni si riservano la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta delle Amministrazioni.

Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

#### **Art. 52 – Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. Le singole Amministrazioni provvederanno entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della preparazione e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

#### **Art. 53 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria**

L'Impresa dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati avvalendosi dei principi dell' H.A.C.C.P. e che la sede territoriale di erogazione del servizio di produzione dei pasti rientri nel dominio della Certificazione Sistema Qualità Aziendale.

L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari presenti nel magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

#### **Art. 54 – Controlli**

I controlli verranno effettuati dall'Unione dei Comuni attraverso l'ufficio/settore preposto, che si potrà avvalere di tecnici o ditte specializzate e da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo, oltre il personale dipendente dei Comuni..

E' inoltre istituita una Commissione mensa per ogni Comune con le attribuzioni di cui al successivo art. 54, la cui composizione è stabilita nel Regolamento comunale per il Servizio di Refezione Scolastica.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti, forniti dall'impresa aggiudicatrice).

#### **Art. 55 – Attività della Commissione Mensa**

La Commissione, quale organo consultivo, esercita, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione comunale, un'attività di vigilanza, di controllo e di sorveglianza, in conformità alle disposizioni man mano vigenti.

La Commissione ha, in dettaglio, le seguenti funzioni e compiti:

- ▶ un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi portavoce delle istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- ▶ un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione, del rispetto del Capitolato d'Appalto;
- ▶ un ruolo consultivo per quanto riguarda il menù scolastico e le modalità di erogazione del servizio.

**I compiti da svolgere da parte dei componenti della Commissione sono i seguenti:**

- a) *valutare la pulizia e l'igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature; in particolare la Commissione:*
  - *valuta la pulizia e l'igiene del locale refettorio, dei tavoli, delle sedie e degli arredi presenti nel locale refettorio;*
  - *valuta se gli arredi e le attrezzature presentano rotture o segni di marcato consumo tali da pregiudicare l'incolumità e la salute degli utenti;*
- b) *valutare il servizio di distribuzione dei pasti; in particolare, la Commissione:*
  - *valuta che il personale addetto alla distribuzione dei pasti indossi il camice ed il copricapo (che deve raccogliere completamente la capigliatura); indossi apposite calzature e, comunque, che sia rispettato il piano di autocontrollo (HACCP) adottato dalla ditta che gestisce il servizio di ristorazione;*
  - *valuta che il pasto sia servito nel rispetto dell'orario e che la consegna sia completa;*
  - *accerta che il dosaggio (grammatura) delle porzioni sia conforme alle tabelle annesse al menù approvato dall'AUSL;*
- c) *valutare il rispetto per la preparazione delle diete speciali e la conformità dei pasti al menù; in particolare, la Commissione:*
  - *valuta che vengano puntualmente e correttamente consegnate le diete speciali;*
  - *valuta la conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù, riscontrando l'eventuale mancata consegna di uno o più pasti;*
- d) *valutare la gradibilità dei pasti; in particolare la Commissione:*
  - *chiede al personale addetto alla distribuzione di poter assaggiare il pasto al momento della distribuzione, **dopo che siano stati serviti tutti i bambini.***

***E' vietata l'apertura anticipata dei contenitori per l'effettuazione dell'assaggio.***

***E' vietato rivolgersi ai bambini per chiedere pareri sulla qualità dei cibi.***

- *verifica la quantità degli scarti;*
- *registra il numero dei bambini che hanno rifiutato totalmente il pasto; quando sia inequivocabilmente accertato che il rifiuto del singolo pasto interessa almeno il 60% dei bambini, si procederà alla sostituzione con alimento di pari caratteristiche nutrizionali;*
- *valuta che la temperatura sia idonea per quel tipo di alimento e che quest'ultimo risponda alle caratteristiche previste nel capitolato;*

Per poter svolgere detti compiti, **i componenti della Commissione possono accedere:**

**a)** *ai locali di consumo dei pasti (refettori), sempre muniti di camice monouso di colore chiaro, messi a disposizione della Ditta appaltatrice;*

**b)** *solo se accompagnati da un addetto mensa e previa comunicazione al Responsabile dell'Unione dei Comuni della Valle Ustica, al centro cottura/cucine e alle dispense e locali annessi, senza intralciare lo svolgimento di fasi a rischio igienico-sanitario. Durante il sopralluogo sono messi a disposizione della Commissione, camici e copricapo monouso;*

**c)** *durante i sopralluoghi non deve essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta i componenti della Commissione si devono rivolgere al Responsabile del Centro cottura e/o del Refettorio o a chi ne svolge le funzioni.*

*La Commissione, essendo un organo consultivo e non esecutivo, non può in alcun modo, richiamare il personale in servizio o modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore.*

*I componenti della Commissione non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nei locali cucina.*

*Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i componenti della Commissione non devono, pertanto, toccare né alimenti pronti per il consumo, né alimenti crudi, utensili, attrezzature e stoviglie se non quelle appositamente messe a loro disposizione.*

***L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, è effettuato in aree apposite ed a mezzo di stoviglie che sono messe a disposizione dal gestore del servizio di ristorazione.***

*Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa deve compilare una scheda di valutazione da trasmettere all'amministrazione comunale attraverso il Responsabile del Servizio comunale il quale informerà gli altri componenti.*

*Durante le visite di controllo i componenti della Commissione devono attenersi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e si devono astenere dall'accedere ai locali mensa (cucina, dispensa, refettorio, ecc...) in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.*

## **TITOLO XI – PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 56 – Penalità**

Salvo i casi che possono dare luogo alla risoluzione del contratto, in caso di mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa, salvo termini diversi stabiliti dalla normativa vigente.



L'Amministrazione procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Nei casi di documentata mancata o ritardata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali e capitolari, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione delle seguenti penalità: € 250,00 per ogni giorno di ritardo o contestazione.

#### **Art. 57 – Risoluzione del contratto**

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere di diritto il contratto, ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio a spese dell'Impresa, qualora la stessa non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari ovvero, ancora, qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune ovvero vi sia stato grave inadempimento della ditta stessa nell'espletamento del servizio.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80, del D. Lgs. n. 50/2016
- b) sospensione o mancata esecuzione non motivata della fornitura affidata
- c) subappalto del servizio
- d) reiterata violazione degli orari concordati del servizio
- e) fallimento dell'impresa
- f) cessione del contratto
- g) qualora l'impresa si renda colpevole di frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio
- h) in caso di inosservanza grave, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico-sanitarie
- i) in caso di gravi intossicazioni alimentari
- j) per l'utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- k) per l'inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- l) non ottemperanza degli obblighi relativi al pagamento di imposte e/o contributi previdenziali
- m) violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione
- n) errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente
- o) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nei casi di cui sopra, il contratto, a seguito della relativa comunicazione con P.E.C. o con raccomandata A/R, si risolve con effetto immediato e l'Amministrazione, dopo aver incamerato la garanzia definitiva, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

L'affidamento dell'appalto può essere revocato, oltre che per sopravvenute modifiche alla normativa di settore, per rilevanti motivi di pubblico interesse o per gravi motivi di ordine pubblico.

## **TITOLO XII – DISPOSIZIONI FINALI**

#### **Art. 58 – Controversie**

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, saranno di competenza del Tribunale civile di Tivoli.

#### **Art. 59 – Domicilio**

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'Impresa dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'Amministrazione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

#### **Art. 60 - Privacy**

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della procedura di gara ed alla stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà, presso l'Amministrazione, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le già menzionate finalità.

Le parti eseguono i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza agli obblighi di legge con particolare riferimento al D.Lvo 196/2003 e GDPR 679/2016, sulla base dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

#### **Art. 61 – Richiamo alla legge ed altre norme**

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa vigente in materia.

L'Impresa è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alla norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

#### **Art. 62 – D.U.V.R.I.**

Il DUVRI è un documento tecnico redatto contestualmente al Capitolato d'Appalto per essere successivamente allegato al Contratto.

La compilazione, la sottoscrizione e l'aggiornamento sono adempimenti a carico soltanto dell'aggiudicatario.

#### **Art. 63 – Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara**

Si riporta a seguire i criteri quantitativi e qualitativi per la valutazione delle offerte relativamente all'organizzazione del servizio ai sensi dell'art.23 comma 15 del D.Lgs 50/2016.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
A	Servizi di refezione scolastica	70	a.1	Descrizione degli investimenti che si vogliono proporre al fine dell'utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili, rispetto all'usa e getta.	15	
			a.2	Utilizzo prodotti da filiera corta, come definiti dai CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. Saranno attribuiti i punteggi in funzione dei prodotti da filiera conta proposti.	5	
			a.3	Prodotti a Km 0 come definiti dai CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. Saranno dati i Saranno attribuiti i punteggi in funzione dei prodotti da Km 0 proposti. Al fine dell'attribuzione del punteggio si richiede di riportare l'elenco dei produttori che verranno utilizzati	5	
			a.4	Saranno attribuiti i punteggi in funzione della completezza e la capacità comunicativa della carta dei servizi da comunicare sui siti istituzionali. Si richiede di presentare un modello grafico da valutare.	5	
			a.5	Utilizzo prodotti biologici, come definiti dai CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. Saranno attribuiti i punteggi in funzione dei prodotti biologici proposti.	5	
			a.6	limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose. Il concorrente deve descrivere come limita tale uso.	10	
			a.8	Rispetto della stagionalità. Tale punteggio viene attribuito in funzione della dichiarazione del rispetto		10
			a.9	Flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o la previsione di un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili. Saranno dati punteggi in funzione della flessibilità del menù proposto	10	
			a.10	favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi. I punteggi saranno attribuiti in funzione delle ricette proposte.	10	
			Totale		75	

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **Allegati:**

“A” - Elenco delle cucine e refettori con planimetrie”

“B” - Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati

“C” - Diete speciali

“D” - Tabella Grammaturre

“E” - Attuali menù

“F” - Tabella del personale attualmente in servizio

“G” - Schema Patto di Integrità

“H”- Progettazione del Servizio

\*\*\*\*\*

*Antonio Juppè*

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **ALLEGATO "B" : Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati**

### **1) LATTE INTERO UHT**

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la scadenza come da D.Lgs. n° 109/92

### **2) FARINA TIPO '0'-1**

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, chiusa, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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 (D.P.R. 187/2001 e s.m.).

Deve recare la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento.

Caratteristiche:

Per farina di grano tenero deve intendersi la farina

### **3) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Etichette e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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 e successive modifiche.

Caratteristiche:

La pasta deve essere sempre di prima qualità.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) - (Reg. CEE 2092/91) conforme alla Legge n. 580/67 e successive modificazioni.

Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%
- ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%
- grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00
- grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e s.m. presenti nella Legge n. 440 del 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bollatura o bolle d'aria;

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestazioni, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Lelenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- penne rigate
- pennette rigate
- mezze penne
- fusilli
- conchiglie
- farfalle
- spaghetti
- mezze maniche
- sedani
- sedanini
- pipe rigate
- gnocchetti sardi
- tubetti/corallini
- stelline
- semi di melone/risone
- tempestine/grattini
- conchigliette

#### **4) TAGLIATELLE SECCHIE ALL'UOVO**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e s.m.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

#### **5) GNOCCHI**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

esenti da odori e sapori anomali dovuti a inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

etichettatura conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92;

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 27/2/1996 e s.m.i.;

Nella preparazione debbono essere utilizzate patate fresche, si esclude la presenza di fecola di patate.

Confezioni: devono essere confezionati in ATM

#### **6) PANE COMUNE**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0"-1, acqua, sale e lievito naturale: il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0"-1, acqua, sale, lievito naturale.

E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc..

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti

## **7) FETTE BISCOTTATE**

In confezioni monoporzione.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere consegnate in confezioni chiuse ed etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche:

Devono essere prodotte con farine di tipo "1", provenienti da grano tenero (Reg. CEE 2092/91), olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale.

Devono essere integre, fresche, friabili e croccanti.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli.

Non devono contenere additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, nonché oli e grassi idrogenati.

Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici.

## **8) LIEVITO DI BIRRA**

In cubetti da gr. 25.

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere consegnato in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente.

Caratteristiche:

Il lievito di birra, costituito da varie specie di *Saccharomyces*, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato. Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore brunoastro.

Sarà utilizzato nella preparazione di prodotti da forno qualora vengano preparati nelle cucine.

## **9) PANINO ALL' OLIO**

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

E' esplicito il divieto di consegna di pane riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto.

Il pane deve essere fresco.

Caratteristiche:

Il pane fresco distribuito dovrà essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), olio d'oliva.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## 10) PANGRATTATO

Etichettatura e confezionamento:

Il pangrattato deve essere consegnato in confezioni sigillate, etichettate a norma di legge.

Caratteristiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, sostanze conservanti in genere.

Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre; essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

## 11) RISO FINO RIBE E FINO RIBE PARBOILED

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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 e successive modifiche.

E' richiesto:

- riso bianco superfino ribe
- riso fino ribe tipo parboiled

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione e deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche:

- il riso deve avere un umidità non superiore al 14%;
- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali e funghi, muffe;
- deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei;
- non deve essere transgenico;
- il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione;
- il riso non deve essere cosperso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

## 12) LEGUMI SECCHI

In confezioni da 1 kg. in atmosfera protettiva.

Etichettatura e confezionamento:

- devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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.



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## Caratteristiche:

- sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie verdi, lenticchie rosse decorticate, fagioli borlotti e fagioli cannellini;
- devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi;
- devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti o corpi estranei di pietre, terra, ecc....
- non devono essere transgenici.

Saranno rifiutate partite di legumi che fossero di qualità inferiore e in ogni caso non rispondente a quanto sopra indicato, sia per confezionamento sia per caratteristiche.

### 13) FARRO

In confezioni da 1 kg.

Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve essere uniforme, circolare-ovale intero, sgusciato e decorticato, con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito.

L'umidità del prodotto non deve superiore al 14 %.

Confezioni:

- il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti;
- il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione;
- il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

### 14) ORZO

In confezioni da 1 kg.

Il prodotto deve presentarsi di grani ovali marrone sbiancati, decorticati ed interi, con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14%.

Confezioni:

- il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti;
- il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione;
- il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

### 15) CROSTATINA ALLA FRUTTA

In confezioni da g. 45

Ingredienti:

- Farina di frumento, succo d'uva, grasso vegetale non idrogenato, purea di frutta (6,26%), farina integrale, agenti lievitanti (agenti lievitanti: carbonato acido di soffio, carbonato acido di ammonio, fosfato di calcio) gelificante (pectina) sale, correttore di acidità (acido citrico), aroma naturale vaniglia.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto:

- le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme o tipicamente rotonda; il prodotto è farcito con frutta e al di sopra sono poste delle strisce di pasta frolla in modo da formare una griglia.

Colore:

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- la pasta delle crostatine deve essere di colore dorato e la farcitura deve essere di colore tipico della frutta caratteristica dell'albicocca.

Odore:

- caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante

Sapore:

- dolce, tipico del prodotto.

Consistenza:

- il prodotto deve presentarsi friabile, tipico della pasta frolla.

Non è consentita la marmellata di pesca

Durata del prodotto: 6 mesi

Condizioni di trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente

## GELATI

Debbono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo -fior di latte o alla frutta,
- gelato tipo biscotto,
- gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc ... )
- gelato tipo mottarello ricoperto.

Devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Durata: 6 mesi dal confezionamento.

La scatola contenente le monoporzioni deve riportare la data di scadenza e/o di confezionamento.

### 16) GELATO ALLA SOIA

Etichettatura e confezionamento:

Il gelato deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge e contenere la data di scadenza.

Tipologie: vaschette

Caratteristiche: il prodotto deve presentarsi in confezioni integre con validità superiore ai 9 mesi dalla consegna, essere trasportato con appositi automezzi refrigerati.

Ingredienti: il gelato deve essere preparato con estratto di soia in percentuale variabile a seconda del tipo di gelato ma comunque non meno del 40%, grassi vegetali, zucchero, sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi ed esteri di saccarosio degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guaralginato di sodio e farina di semi di carrube, aromi.

### 17) CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dalla Legge n°351/76 e dalla Dir. CE 2000/36 Cons. 23.06.00. Sono esclusi i grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il cioccolato ed i prodotti dolciari al cioccolato (uova di Pasqua) dovranno pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92.

### 18) DESSERT SOIA CACAO/VANIGLIA/ALTRO

Deve essere prodotto mediante l'utilizzo esclusivamente dei seguenti ingredienti:

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Acqua, sciroppo di frumento, soia (7%), amido di mais, olio di semi di girasole spremuto a freddo, aromi naturali (cacao, vaniglia, ecc), carragenina, sale marino, farina di semi di guar.

L'etichetta del prodotto deve essere conforme al Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Conservabilità: 6 mesi dalla data di confezionamento.

Deve essere conservato a temperatura ambiente ma comunque la temperatura non deve superare i 25°C.

Deve essere trasportato con idoneo automezzo protetto.

Caratteristiche:

- consistenza cremosa
- odore tipico del tipo di gusto
- sapore dolce tipico del gusto

Non deve presentare odori o sapori anomali, né corpi estranei.

Non deve presentare residui come previsto dal D.M. 19/05/2000.

## 19) SUCCHI DI FRUTTA

In confezioni da 200 ml.

Etichettatura e confezionamento: i succhi devono essere confezionati in brick.

Caratteristiche:

- i succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, portata e consistenza semiliquida;
- i succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, mela, prugna, ecc...
- tenore di frutta non inferiore al 45%;
- i succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata;
- il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche;
- i succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticriptogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

## 20) ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidrite solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni, secondo la Legge 31/03/1980 n.139, devono riportare:

- denominazione
- peso netto
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt – Test).

## 21) SALE MARINO IODATO O SALGEMMA – FINO - GROSSO

In confezioni da 1000 gr.

Caratteristiche tecniche:

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Sale marino Alimentare Essiccato a 220°C.; Contenuto in NaCl = 99,80%; Umidità =0.20%; presenza di altri sali Ca++, Mg++SO4K+ pari al 0.14%; granulometria tra 0 ed 1 mm.

Il sale deve essere arricchito con iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100 gr di prodotto, Antiagglomerante: E536 Ferrocianuro di Potassio 10mg/kg.

Il prodotto deve essere prodotto e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie in applicazione al sistema HACCP in conformità al D.Lgs. 193/2007.

## **22) OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta.

Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta.

Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore colore, odore o altro.

Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

## **23) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal Reg. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia.

E' richiesta la conservazione all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata.

Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue).

L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

## **24) POMODORI PELATI**

In confezione da gr. 400 - gr. 2.550 c.a.

Etichettatura e confezionamento:

- deve essere consegnata in barattoli in banda stagnata o in vetro, con chiusura ermetica, da gr. 400 e gr. 2.550 sgocciolato, riportanti in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia;
- denominazione e tipo di prodotto;
- peso netto;
- identificazione della ditta produttrice;
- del laboratorio di confezionamento;
- termine minimo di conservazione;
- sistema di rintracciabilità della materia prima;
- ente certificatore;
- codice dell'operatore;
- consigli per l'immagazzinamento.

Caratteristiche:

- i barattoli devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature o simili, come indicato per il prodotto;
- i pomodori pelati devono avere un colore rosso vivo, odore e sapore caratteristici del prodotto, avere il giusto grado di maturazione;
- i pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo;

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, coloranti artificiali, antifermentativi, acidi, metalli tossici, ecc...;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;
- il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche sopra indicate e che abbia difetti di ogni genere (confezionamento, caratteristiche merceologiche, ecc.).

## 25) ACQUA

### In relazione al disposto:

- del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 “Norme in materia ambientale”,
- della L.R. 09 Luglio 1998, n. 27 “Disciplina regionale della gestione dei rifiuti”,
- della D.G.R. Lazio n. 720 del 28/2014 ad oggetto: *D.Lgs. 152/2006 e s.m.i – L.R. 27/98 e s.m.i. – Approvazione delle “Linee guida per la redazione del Programma regionale di prevenzione dei rifiuti del Lazio”*
- delle *Linee guida per la redazione del Programma regionale di prevenzione dei rifiuti del Lazio:*

#### *“a) MISURE GENERALI CHE POSSONO INCIDERE SULLA PRODUZIONE DEI RIFIUTI*

##### **4.1 Gestione ecosostenibile delle mense pubbliche.**

*Gli Enti Pubblici, le aziende pubbliche e private, gli istituti scolastici, che gestiscono il servizio di somministrazione di pasti per comunità (siano essi lavoratori, pazienti, studenti) possono, con pochi e significativi accorgimenti, contribuire al raggiungimento di importanti obiettivi in materia di prevenzione della produzione dei rifiuti.*

#### *b) MISURE SPECIFICHE CHE POSSONO INCIDERE SULLA PRODUZIONE DI DETERMINATE TIPOLOGIE DI RIFIUTI*

##### **3.3 Incentivazione all'utilizzo dell'acqua del rubinetto e delle cassette dell'acqua.**

*L'utilizzo di acqua minerale imbottigliata è legata alla produzione di rifiuto da imballaggio in plastica/vetro. Pertanto la misura si pone l'obiettivo di ridurre il quantitativo di rifiuto da imballaggio intervenendo sull'utilizzo dell'acqua da parte degli utenti.”*

**non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate** se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo **l'utilizzo di acqua di rete** eventualmente microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

## ACETO DI VINO BIANCO

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. n° 162/65 (e s.m. apportate con Legge 738/70)

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi, e sostanze coloranti come da Legge 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di Lt 2, 1, 0,5 e 0,25 descritti dall'art. 29 del D.P.R. n° 162/65 e s.m.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/65

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## VINO BIANCO

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n° 162/65.

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/lit secondo Reg. CEE n° 822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. n° 162/65 (e s.m. apportate con Legge 462/96).

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18/6/86, convertito in Legge 8 agosto 1986, n. 487.

Le confezioni, bottiglie, fiaschi o tetrapack, non devono avere capacità diverse da quelle indicate dal sopracitato decreto.

Il vino può essere di *origine semplice*, che designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

All'esame organolettico il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore in ceneri e estratto secco; non deve contenere antif fermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/Lt.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

## UOVA DI GALLINA IN GUSCIO

Confezioni da 6/12 pezzi.

Etichettatura e confezionamento:

- devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova) recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

- devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr.61 circa;
- devono essere di produzione nazionale;
- il guscio deve essere integro, pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte incubate, o refrigerate.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto; l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'1% in peso (si preferiscono oli con acidità inferiore a 0,8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

Durante il periodo di stoccaggio ed il trasporto, l'olio deve essere mantenuto al riparo dal calore o dalla luce diretta.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **SPEZIE E AROMI VARI**

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla normativa vigente.

## **NOCE MOSCATA**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

## **ORIGANO**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

## **ZAFFERANO**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.

## **PRODOTTI SURGELATI**

Condizioni Generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs 27/01/1992 n.110, Decreto n. 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283, del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e dal D.Lgs. 27/01/1992 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione, che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ .

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua
- congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature a freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di acidità deve risultare negativo.

## **VERDURE SURGELATE**

### **PISELLI SURGELATI**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

inoltre devono:

- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- essere di diametro massimo: fini mm 8-8.5.

Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg. CEE 2092/91.

### **SPINACI SURGELATI**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg. CEE 2092/91.

### **PESCE SURGELATO**

Caratteristiche vedi caratteristiche dei prodotti surgelati;

inoltre:

- il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie.
- l'odore deve essere gradevole;



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- la consistenza deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

## **TIPOLOGIE DI PRODOTTO**

### **PLATESSA**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle  
non è tollerata la presenza di spine  
glassatura 20%  
calo peso 30%

### **FILETTI DI HALIBUT**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine  
glassatura 20%  
calo peso 30%  
pezzatura 150-250 gr

### **FILETTI DI MERLUZZO O NASELLO**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine né presenza di membrane  
glassatura 5%  
calo peso 10%

### **FILETTI DI ALASKA POLLACK**

Il prodotto deve essere fornito:  
senza pelle né spine  
glassatura 20%  
calo peso 30%  
pezzatura +50 gr

## **AFFETTATI**

### **BRESAOLA SOTTOFESA**

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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.

Descrizione:

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di regione esterna della coscia di bovino adulto di età superiore a quattro anni, rappresentata dal muscolo lungo vasto. La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Ingredienti: Carne bovina – sale – destrosio – spezie – aromi naturali – Antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrato.

L'umidità deve essere attorno al 53,50% e comunque mai superiore al 65%.

## **BRESAOLA EQUINA**

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.Lgs. 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.

Descrizione:

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di muscolo membranoso retto e adduttore di cavallo. La forma ovale-appiattita. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Ingredienti: Carne equina – sale – destrosio – spezie – aromi naturali – Antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrato.

L'umidità deve essere attorno al 58,50% e comunque mai superiore al 65%.

## **PANCETTA TESA**

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

Composizione: suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301. Conservanti ammessi: E250 – E252.

Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Il prodotto deve essere fornito, tagliato e confezionato sottovuoto.

Umidità 38% - Proteine 23%. Lipidi 29,5%, Ceneri 4.5%

## **MORTADELLA DI PURO SUINO**

Confezione intera da 6 kg – mezza da 3 kg

Ingredienti:

Carne di suino, grasso di suino, grippino, sale, proteine del latte, lattosio, destrosio, aromi e spezie, stabilizzanti: E 450, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

Cottura:

Il prodotto deve essere ottenuto mediante cottura fino al raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto di 73°C costanti.

Confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in bustone di cryovac in sottovuoto.

Shelf life: 150 giorni alla temperatura di +2°C, +4°C.

Sul prodotto deve essere indicata la seguente dicitura di legge:

prodotto deperibile, conservare alla temperatura di +2°C, +4°C.

Trasporto: il prodotto deve essere trasportato in regime refrigerato.

## **CARNI**

### **POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A ( Reg. CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alla dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello dalla terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stornaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente, non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- i polli devono essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- i polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

La carne deve essere priva 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 dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

## **COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI**

### Condizioni Generali:

- la produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 495/97 e successive integrazioni; l'etichettatura ed il documento di trasporto deve riportare il bollo sanitario (bollo CEE), deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962. Reg. CEE 1906/90, REG. CEE 1538/91 e successive integrazioni ed aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE1906/90 e aggiornamenti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

## Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 861/69/CEE del 16/09/1986.

## **TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

### Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503 dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra -1 °C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

### Caratteristiche:

- tacchino maschio in età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90);
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva 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 86/469/CEE del 16/09/1986.

## **COSCE, SOTTOCOSCE, PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

### Condizioni Generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del DPR n°503 dell'8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservate e trasportate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

## Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ad ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 861/69/CEE del 16/09/1986.

## CARNI SOTTOVUOTO

### Caratteristiche:

- le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate;
- il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro;
- i tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%;
- la carne deve essere priva di sostanze ad antibatteriche o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanza che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva dei consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986;

Definizione dello scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere la seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- indice della presenza dal sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1982 e del D.Lgs. 286/94 successive modificazioni presentare In ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, Legge n° 4 del 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1 e i 7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella contaminazione).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della Legge n° 171 del 4 aprile 1964, art. 2 e s.m.

La carne deve essere priva 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 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg .CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Tagli confezionati sottovuoto di bovino: Fesa, Noce, Spalla

## **SUINO MAGRONE FRESCO O SOTTOVUOTO (FESA)**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.Lgs. n. 286/94 e aggiornamenti e in etichetta presentare il bollo sanitario (Bollo CEE);
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione Microbica).

Tagli confezionati sottovuoto di suino: Spalla

## **COSCIA DI AGNELLO FRESCO SOTTOVUOTO**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Deva essere specificata la provenienza: nazionale o estera.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del del d.Lvo 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti di macellazione riconosciuti M o S;

Il colore della carne ed il tipo di cartilagine devono corrispondere a quelli caratteristici per la specie di appartenenza.

L'animale non deve presentare difetti di conformazione, il colore della carne deve essere chiaro, il grasso di copertura e perineale devono essere in quantità limitata.

Il caratteristico odore della specie non deve essere accentuato.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra +1° ed i +7°C.

Inoltre deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

## CONIGLIO DISSOCCATO FRESCO

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, secondo le disposizioni di legge e delle regole previste nel D.Lgs. 193/2007.

Il prodotto deve essere fornito privo di collo e zampe.

Le carni devono essere conformi al D.P.R. n. 559/92 sulle carni di coniglio e selvaggina di allevamento ed essere prodotte in condizioni igieniche analoghe a quelle previste dal D.P.R. n. 503/82 in stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 14 di detto D.P.R.

Sulla confezione deve essere apposta l'etichetta di vendita (specie di appartenenza delle carni e indicazione del taglio), la quantità netta, l'indicazione della data di scadenza, il nome del produttore o confezionatore e la sede dello stabilimento, il numero di riconoscimento C.E.E. dello stabilimento italiano di produzione, il lotto di produzione (qualora il periodo di conservabilità non sia indicato anche con il giorno), le modalità di conservazione.

Le carni non devono provenire da animali trattati con sostanze che possono renderle pericolose o nocive per la salute dell'uomo; le carni non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o altre sostanze che rendono tenera la carne o che possono influire sulle caratteristiche organolettiche delle carni o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

Caratteristiche merceologiche:

- le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono avere colori, odori o sapori atipici, pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato, non ci devono essere segni di ossidazione dei grassi;
- non devono presentare ecchimosi, lacerazioni;
- le confezioni non devono contenere liquido trasudato.

Devono essere trasportati con automezzi idonei refrigerati ad una temperatura compresa tra 0° C e +4 °C.

## CARNE EQUINA

Classe di appartenenza	Equino
Stato fisico	Fresco o surgelato
Denominazione	Fettine di coscia di equino
Caratteristiche qualitative e merceologiche: Colore	Rosso Bruno



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Contenuto calorico	Cal. 120
Confezione	Singola sottovuoto da Kg. 1 ca.
Temperatura di conservazione	0°+ 4° C.* per il fresco / - 18* C. per il surgelato
Tempo di conservazione TMC	30 gg fresco / 24 mesi per il surgelato

## PROSCIUTTI

### PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE

Dove essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "riconosciuto" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentite dal D.M. 27 febbraio 1996 e successive modificazioni.
- L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%.

I grassi devono essere il 6/10%.

### PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13/02/1990, n°26 e dal D.M. 15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 20 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere dei 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla Legge 13/02/1990, n°26.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n° 283 del 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777 del 23 agosto 1982 e aggiornamenti e il D.Lgs.n°109 del 27 gennaio 1992.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## FORMAGGI

### RICOTTA

Il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.

Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali.

Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto.

Non deve presentare sapori estranei al prodotto.

Deve avere consistenza cremosa.

Non deve presentare corpi estranei.

Deve essere ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata; sono vietati altri ingredienti se non i seguenti: siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Confezione: vasetto

Conservabilità: Shelf – life 20 gg

Temperatura di conservazione e trasporto: refrigerata da 0 a +4°C.

Nell'etichetta deve essere ben chiara la data di scadenza.

Deve essere esente da Salmonella spp e da Listeria Monocytogenes.

Deve avere un ph medio compreso tra 6,00 e 6,20.

Deve essere conforme al D.Lgs. 193/2007 e deve presentare le seguenti specifiche sanitarie: Bollo CEE n° 05/107.

### FORMAGGIO DI CAPRA

Il prodotto deve avere colore e odore tipico del formaggio di capra, non deve presentare odori anomali e/o corpi estranei all'esterno e/o all'interno del prodotto.

Il prodotto si deve presentare di forma tonda all'incirca pari a 14 cm senza gravi irregolarità o schiacciamenti.

Conservabilità: 90 gg.

Deve avere un contenuto medio in proteine non inferiore a 20,9 g. per 100 gr di prodotto.

### CACIOTTA MISTA PECORA/VACCA

La caciotta deve essere prodotta da latte di vaccino e da latte di pecora.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore e altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.

### MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla SS;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica)
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.Lgs. 109/92;

Confezioni richieste:

- mozzarella del peso di 80-100 gr.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- bocconcini del peso medio di 30 gr.
- filone da 1 kg.

## **FORMAGGI VACCINI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne ed esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0°C e 4°C, D.P.R. n° 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.Lgs. n. 109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.Lgs. 109/92.

Confezione: 1 kg

## **FORMAGGIO ITALICO TIPO BELPAESE**

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla SS deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Non deve presentare corpi estranei.

## **PECORINO ROMANO**

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazioni anomale o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n°1269 del 30/10/55.

## **PARMIGIANO REGGIANO**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 /85;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- deve essere stagionato almeno per 18 mese e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”;
- deve avere un’umidità del 29% con tolleranza di  $\frac{1}{4}$ ;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8

Confezioni:

- forma intera
- $\frac{1}{2}$  forma
- $\frac{1}{4}$  di forma
- confezione sotto vuoto
- confezione sottovuoto monoporzione

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D.P.R. 777/82 e al D.Lgs. 109/92.

## **BURRO DI CENTRIFUGA**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526/26, della Legge n° 202/83 e della Legge 142/92.

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 54/97 e successive modifiche e integrazioni, l’etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE)

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all’80% per il burro destinato al consumo diretto, al 60 – 62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso ed al 39 – 41% per burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in nessun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della Legge n° 1526/56 ed il buono stato di conservazione

Confezioni:

- pani da 250 – 500 gr. sigillati aventi i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92;
- pani da 10 a 20 Kg aventi i requisiti previsti dall’art. 5 della Legge n° 156/56 e D.M. del 21/3/73 per i requisiti dei contenitori.

Il prodotto dovrà essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del venditore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza;

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, art. 47 e 48 del D.P.R. n° 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e + 6°, art. 52, n° 327/80 allegato C.

## **REQUISITI TECNICI**

### **FRUTTA E VERDURA**

Si fa riferimento alle norme minime di qualità dei prodotti ortofrutticoli redatte dall’I.C.E. per definire la commerciabilità del prodotto

### **FRUTTA FRESCA DA SOMMINISTRARE SECONDO LE STAGIONALITA’**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

<b>GENNAIO</b>	arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, kiwi,
<b>FEBBRAIO</b>	arance, banane, mele, kiwi, mandaranci, mandarini,
<b>MARZO</b>	banane, mele, Kiwi,
<b>APRILE</b>	banane, mele, Kiwi,
<b>MAGGIO</b>	banane, mele, fragole
<b>GIUGNO</b>	albicocche, ciliege, fragole, banane, pesche
<b>SETTEMBRE</b>	mele, prugne, susine, uva, banane, cocomero, melone
<b>OTTOBRE</b>	mele, uva, pere, banane, pompelmi
<b>NOVEMBRE</b>	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, Kiwi, uva, pompelmi
<b>DICEMBRE</b>	arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, Kiwi

## **ALBICOCHE**

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocchio

Condizione del frutto: Arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono immessi difetti di buccia

Caratteristiche per singolo pezzo: Diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **ARANCE**

Grado o livello di maturazione: Colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro) né ammorbidenti localizzati

Condizione del frutto o della foglia: Colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci

Grado BR1X: Maggiore 12

Caratteristiche medie singolo pezzo: Minimo calibro 11 per tutte le varietà

Presenza di foghe ammesso ramoscello verde e foglia

Forma per confezione: Casse di legno o di cartone 40 x 60

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **CLEMENTINI e MANDARINI**

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementini; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini

Grado BR1X: Oltre 11

Caratteristiche per singolo pezzo: In forma tipica per varietà

Lunghezza per singolo pezzo: Differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6, 7 mm per calibri da 7 a 9

Forma per confezione: Cassa cartone o legno 30 x 40

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **COCOMERI**

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra

Grado BR1X: superiore 16

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione

Forma per confezione: Bins o cassa alta 30 x 50 o 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **LIMONE**

Grado o livello di maturazione: Primo fiore e vertelli succo superiore al 20% altre varietà superiore al 25%

Condizione del frutto o della foglia: Colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

Forma per confezione: Cassa di cartone o legno 30 x 40 Pezzi o quantità per confezione

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **CILIEGE**

Grado o livello di maturazione: Piena colorazione, intere, sane. Aspetto fresco e con peduncolo

Condizione del frutto o della foglia: Rosso pieno, tipico per varietà

Grado BR1X: superiore 12

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro minimo 17

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 o contenitore da gr. 500 in vassoio o cassetta

Pezzi o quantità per confezione: Sfuse

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **MELA GIALLA TIPO GOLDEN**

Grado o livello di maturazione: Pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita

Condizione del frutto o della foglia: Da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà ma senza alterazioni

Aranciate o rosse per sole o primavera

Grado BR1X: superiore 10

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 di legno e di cartone Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **MELA ROSSA TIPO STARK**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Grado o livello di maturazione: Pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita  
Condizione del frutto o della foglia: Rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera  
Grado BRIX: superiore 10  
Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo  
Forma per confezione: Cassa 40 x 60 di legno e di cartone Pezzi o quantità per confezione:  
Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **MELONE**

Grado o livello di maturazione: Piena maturazione con accenno di distacco del picciolo  
Condizione del frutto o della foglia: Tipico per varietà dal verdastro sotto retinatura al giallo/arancio  
Grado BRIX superiore 14  
Caratteristiche per singolo pezzo: Lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra  
Lunghezza per singolo pezzo: diametro minimo cm 10 per gr. 350 e non oltre i gr. 700 Forma per confezione: cassa 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:  
Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **PERA**

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita  
Condizione del frutto o della foglia: Colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera  
Grado BRIX: superiore 12  
Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo Pezzi o quantità per confezione  
Forma per confezione: Cassa 40 x 60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati  
Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **PESCHE**

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita  
Condizione del frutto o della foglia: Piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di bucci che non superino complessivamente 1,5 cm  
Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 51 mm diametro; Categoria D esclusa dal 1 luglio al 31 ottobre  
Forma per confezione: vassoio 40 x 60 con alveoli o cassetta 30 x 40 SFUSE Pezzi o quantità per confezione  
Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA**

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati  
Condizione del frutto o della foglia: Tipico per varietà da verde/giallo a Rosso/viola Grado BRIX: superiore 14  
Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Forma per confezione: cassetta 30 x 50 con grappoli divisi da fazzoletto e rete superiore Pezzi o quantità per confezione

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita

Condizione del frutto o della foglia: Marrone tipico per varietà

Grado BRIX: minimo 6,2

Forma per confezione: cassetta 30 x 50 o cassone

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

## CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LE STAGIONALITA'

<b>GENNAIO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lenticchie, patate, cappuccina, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, prezzemolo, fagiolini, piselli, fagioli
<b>FEBBRAIO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, cappuccina, lenticchie, patate, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli
<b>MARZO</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, lenticchie, patate, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli
<b>APRILE</b>	bietolina, carote, cipolle, fagiolini, finocchi, lattuga, patate novelle, piselli, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagioli, pomodori
<b>MAGGIO</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate novelle, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine
<b>GIUGNO</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, sedano, lattuga, patate, piselli, pomodori, spinaci, verze, zucca, zucchine
<b>SETTEMBRE</b>	bietolina, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine, piselli
<b>OTTOBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, lenticchie, fagioli, fagiolini, patate, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, pomodori
<b>NOVEMBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, lattuga, lenticchie, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli
<b>DICEMBRE</b>	bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, lenticchie, lattuga, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, fagioli

## AGLIO

Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio

Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare a irregolare.

Caratteristiche del singolo pezzo: media mm. 40 con minimo 35 e massimo 50; differenza dal più grande al più piccolo inferiore a mm. 15.



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Presenza di foglie o fiore: NO

Forma per la confezione: alla rifuca in cassetta, trecce o mazzi

Pezzi o quantità per confezione: casse da kg. 5 o 10 kg.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

Seconda categoria merceologica I.C.E.

## **BASILICO**

Grado o livello di maturazione: pianta vegetale con o senza radice

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso e foglia ben croccante

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetto con fazzoletto

Presenza di foglie: SI'

Forma per confezione: mazzetti da 120 gr circa in busta di plastica da 10 pz.

Pezzi o qualità per confezione: casse da 15/20 pz

Caratteristiche generali del prodotto: intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

## **BIETOLINE**

Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso non ingiallito

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzi legati intorno a kg. 0,5

Presenza di foglie: SI'

Forma per confezione: casse 40 x 60 pezzi o quantità per confezione

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%

## **CAROTE**

Grado o livello di maturazione: Durezza regolare senza cuore lignificato, non biforcate né spezzate

Condizione del frutto o della foglia: Colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: lavate e senza radici emesse o spaccature longitudinali

Lunghezza per singolo pezzo: da 14mm/15 g. fino a 20/150g.mm

Presenza di foglie NO

Forma per confezione: Sfuso in cassetta 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione: Casse Kg. 10

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Confezioni uniformi per categoria e calibro con differenze tra la più grande e la più piccola inferiori a 30mm /100 g.

## **CAVOLFIORE**

Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro

Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rosure di cavolaia

Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 -2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro

Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg: 0,5 fino a 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo

Forma per confezione: Cassette 40 x 60 da 8, 10 o 12 px/cassa Pezzi o quantità per confezione



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg.0,300

## **CAVOLO VERZA**

Grado o livello di maturazione: Piena maturazione

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso, tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Palle da 0,5 - 1 Kg con 1 giro di foglie aperte

Lunghezza per singolo pezzo: Diametri adeguati a 8 - 10 pezzi per cassa

Forma per confezione: Casse basse 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a gr 300

## **CIPOLLA BIANCA**

Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata

Condizione del frutto o della foglia: Bianco, pulito senza guaine staccate o ivaiature da luce

Caratteristiche per singolo pezzo: Rotondeggiante con diametro da 50 a 100 mm.

Presenza di foglie: NO

Forma per confezione: Casse 30 x 40 o 30 x 50

Pezzi o quantità per confezione: Kg. da 5 o 10 per cassa

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Differenza dalla più grande alla più piccola per cassa compresa tra 20 e 40 mm.

## **FINOCCHIO**

Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato

Condizione del frutto o della foglia: Bianco candido con gambo verde chiaro

Caratteristiche per singolo pezzo: da 170 a 400 g. a pezzo (Ottimale 250-360)

Lunghezza per singolo pezzo: Germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo

Forma per confezione: Cassetta 30x40 o 30x50

Pezzi o quantità per confezione: Ordinati in un unico strato

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Uniformità di pezzatura per confezione con differenze dal più grande al più piccolo entro gr. 150

## **INSALATE A CAPPuccio: CAPPUCIA**

Grado o livello di maturazione: con internodi serrati e grumulo non allungato

Condizione del frutto o della foglia: piena, tipica per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre gr. 100

Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 – 40 x 60

Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa con due girati 8-10 pezzi affiancati

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassetamento, nè presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **INSALATE CESTO APERTO: SCAROLA**

Grado o livello di maturazione: Cesto pieno con internodi serrati a forma tipica per varietà

Condizione del frutto o della foglia: Tipica per varietà ma a cuore sbiancato (bianco o giallastro per varietà)

Caratteristiche per singolo pezzo: Non meno di 350 gr. per cesto con differenza dal più grande al più piccolo non inferiore a gr. 150

Forma per confezione: Cassa 40 x 60 in unico strato.

Pezzi o quantità per confezione: 8-12 pezzi per cassa

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, ne presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

## **LATTUGA ROMANA**

Grado o livello di maturazione:

Cesto compatto di buona chiusura del grumolo con internodi serrati e forma tipica per varietà.

Condizione della foglia: Tipica per varietà portamento eretto con foglie oblunghe e verde brillante

Caratteristiche per singolo pezzo: peso minimo : 150 gr. (pieno campo) 100 gr. (coltura protetta)

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna

Lunghezza per singolo pezzo:

Tolleranza: Nelle lattughe è ammesso il difetto di colorazione tendente al rosso causato dall'abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo.

Per tutte le categorie viene tollerato 10% nella pezzatura (riferito ad ogni singolo cesto)

Pezzi o quantità per confezione: 1/2 strati per cassa

Caratteristiche generali:

Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

## **PATATA NOVELLA**

Condizione del frutto o della foglia: Pasta bianca o gialla, spazzolata o prima di terra

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore 45 mm massimo 785 mm Lunghe = per singolo pezzo: forma tipica per varietà

Forma per confezione: Scatola di cartone o cassa aperta

Pezzi o quantità per confezione: Collo da Kg. 10

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: per varietà molto allungate tipo spelta, si può calare al diametro minimo 40 mm ma uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5

## **PATATE (ANCHE BISESTILE)**

Condizione del frutto o della foglia: Pasta bianca o gialla, buccia bianca, gialla o rossa

Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro superiore a 45 mm, massimo 75 mm, spazzolata e priva di terra

Lunghezza singolo pezzo: Forma tipica per varietà

Forma per confezione: Scatola, Cassa o sacco

Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 8, 10 o sacco da 25 Kg.

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## Note:

Casse uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5

### **POMODORO GRAPPOLO**

Grado o livello di maturazione: Completa e uniforme

Condizione del frutto o della foglia: Tutti i pezzi uniformemente colorati di rosso ramato

Caratteristiche per singolo pezzo: Grappolo da 3 - 5 pz con raspo fresco everde

Forma per confezione: Cassetta 40 x 60 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide né crepe di alcun genere

### **POMODORO TIPO SAN MARZANO DA INSALATA**

Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata

Condizione del frutto o della foglia: Oltre 1/3 ma meno di 4/5 in piena colorazione

Caratteristiche per singolo pezzo: Diametro superiore a 35 mm

Lunghezza per singolo pezzo: Lunghezza tipica per varietà

Presenza di foglie NO

Forma per confezione: Casse 40x60 Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 15

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: Frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide né crepe di alcun genere

### **POMODORO TONDO INSALATARO**

Grado o livello di maturazione: Leggermente arretrata

Condizione del frutto o della foglia: meno di 1/3 rosso

Caratteristiche per singolo pezzo: Superiore cm 6 in forma tipica per varietà

Forma per confezione: Cassetta 30x50 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

### **ROSMARINO**

Grado o livello di maturazione: anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico

Caratteristiche per singolo pezzo: Ramo anche partito in 3 - 5 rametti

Lunghezza per singolo pezzo: minimo cm 20

Forma per confezione: Vassoio o cassetta Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

### **SALVIA**

Grado o livello di maturazione: Foglia perfettamente aperta anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Mazzetti con apice anche partito in 2 – 3 rami

Lunghezza per singolo pezzo: Minimo 15 cm

Forma per confezione: Cassetta da 30 x 50 Pezzi o quantità per confezione

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **PREZZEMOLO**

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso senza foglie ingiallite

Caratteristiche per singolo pezzo: Mazzetti da 50 gr. circa

Forma per confezione: Padelle 30 x 50 o 30 x 40 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **SEDANO A COSTE**

Condizione del frutto o della foglia: Verde pallido sbiancato alla base per 1/3

Caratteristiche per singolo pezzo: Maggiore gr. 400 e fino a gr. 700 con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a gr. 150

Lunghezza per singolo pezzo: Pianta intera superiore a cm 30

Forma per confezione: Cassetta 30x50 o 40x60 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: E' ammessa leggera rugginosità ed al massimo due nervature aperte o rotte

## **ZUCCA BUTTERNUT GIALLA E OKKAIDO**

Condizione del frutto o della foglia: Arancione o giallo/marrone tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a 2,5

Forma per confezione: Casse 40x60 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

## **ZUCCHINA CHIARA**

Grado o livello di maturazione: Polpa piena, senza abbozzi di semi o spaccature interne

Condizione del frutto o della foglia: Verde chiaro tipico per varietà e apice chiaro

Caratteristiche per singolo pezzo: Taglio netto alla base con parte del peduncolo

Lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm

Presenza di foglie o di fiore: NO

Forma per confezione: Cassetta da 30x40 o 30x50 Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

## **ZUCCHINA FIORENTINA CON FIORE**

Grado o livello di maturazione: Polpa piena priva di spacchi nella polpa o di abbozzi di semi

Condizione del frutto o della foglia: Verde chiaro e fiore giallo intenso

Caratteristiche per singolo pezzo: Taglio netto alla base sempre con parte del peduncolo

Lunghezza per singolo pezzo: Da 7 a 15 cm. Fiore escluso

Presenza di foglie o di fiore :SI

Forma per confezione: Vassoi con fiori al centro

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi a quelli tipici per prodotto

## UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

### **ZUCCHINA SCURA**

Grado o livello di maturazione: Polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso

Caratteristiche per singolo pezzo: Taglio netto alla base con parte del peduncolo

Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm

Presenza di foglie o di fiore : NO

Forma per confezione: Cassetta 30x40 O 30x50 Pezzi o quantità per confezione

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## **ALLEGATO "C" : DIETE SPECIALI**

### **1. INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITÀ ISLAMICA**

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Maiale Insaccati di maiale Alcool (Aceto, Vino) Molluschi Crostacei	Uova Formaggi Pesce con squame Carni: pollo, tacchino, bovino, agnello, coniglio

### **2. INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITÀ EBRAICA**

1	Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
2	Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti.
3	Durante la Pasqua degli Ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4	Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.
<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta) sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il pane, altrimenti vengono considerati prodotti derivati del latte.
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali O uova che contengano sangue	Uova di gallina, purché esenti da ontaminazioni ematiche.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

	Carne e pollame (bovina, di pecora, di capra, di cervo). Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagno maria e sale).
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lische
Grasso animale	Olii vegetali (con esclusione di olii di semi vari e di vinacciolo). Burro quando non abbinato a carni. Verdura e frutta. Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kosher è considerata neutrale.
Alimenti o bevande che contengano gli additivi e ingredienti di seguito elencati	Alimenti o bevande che contengano gli additivi e ingredienti di elencati

### **3. INDICAZIONI DIETETICHE PER I VEGETARIANI: LATTE – UOVO**

Sostituzioni consigliate sui secondi piatti:

Pietanze di carne, affettati, pesce: Sostituire con n° 1 uovo, 50 gr. Di formaggio (caciotta o ricotta), legumi.

### **4. INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO**

#### **• LATTE VACCINO:**

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Latte intero, scremato, parzialmente scremato, condensato, latti adatti per l'infanzia, latticini e derivati	

#### **• CEREALI E DERIVATI:**

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Biscotti, biscotti per l'infanzia, fette biscottate, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna, ecc, tortellini, ravioli e cannelloni	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e di riso, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte

#### **• CARNE**

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i Prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone Bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salumi, wurstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sotto vuoto	Carne pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale  Prosciutto crudo, bresaola di cavallo

## • PESCE

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Tutti gli alimenti precucinati	Tutti i pesci freschi e surgelati

## • OLII e GRASSI

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Burro, margarina con aggiunta di latte e burro	Olio extravergine di oliva

## • PRODOTTI ZUCCHERINI

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte	Ogni tipo, purché privo di latte, panna, burro, ecc..

## • ALIMENTI VARI

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati	Succo di frutta e di verdura, ogni tipo di the, acqua, aranciata, coca cola, camomilla, cacao puro, orzo solubile

## • LEGUMI

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
Tutti quelli in scatola	Tutti quelli freschi, surgelati e secchi

## • FRUTTA

<b>ALIMENTI PROIBITI</b>	<b>ALIMENTI PERMESSI</b>
--------------------------	--------------------------



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

	Tutta la fresca, surgelata e secca
--	------------------------------------

## • UOVA

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
	Ogni varietà senza latte, burro, ecc

## • VERDURA e ORTAGGI

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
	Tutta quella fresca e surgelata, senza aggiunta di burro, latte, panna e formaggio

## 5. CELIACHIA (sensibilità al glutine)

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
Tutti gli alimenti prodotti con farine di frumento, soia, segale, orzo, avena, triticale	Alimenti a base di riso, mais, tapioca, miglio, midollo di palma, fecola di patate, farina di grano saraceno puro.
Pasta fresca, secca, farcita, gnocchi di patate, con farine semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate	pasta e biscotti dietetici, pane e grissini di mais, tapioca o fecola di patate
Alimenti addizionati con malto e/o con amido	
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert, surgelati, bevande)	Thè, caffè, bevande gassate, vino
Dolci, gelati, caramelle, cioccolato, gomme da masticare, gelati contenenti malto, amido o alimenti di liquirizia pura di cui non si conosce la composizione	Marmellate, miele, zucchero, cacao puro, preparati in casa, caramelle solide, gelatine di frutta
Lievito di birra	Lievito chimico
Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali yogurt	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, (interi e alla frutta)
Insaccati (mortadella, wurstel, salami), cotto, carni impanate, polpette	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e bresaola
Dadi, estratti di carne	Verdure
Succhi di frutta	Frutta fresca, sciroppata, secca
Margarina, olio di semi vari germi di grano di soia	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di girasole

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

Per le sostituzioni utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi, è disponibile presso l'Associazione italiana Celichia il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio"

**TUTTE LE PIETANZE PER I BAMBINI CELIACI DOVRANNO ESSERE CONSERVATE,  
PREPARATE E COTTE SEPARATAMENTE DA QUELLE DESTINATE AGLI ALTRI UTENTI**

UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)

Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006

Tel 0774/498002 fax 0774/498297

**Allegato “D” – GRAMMATURE**

PRODOTTI	QUANTITA'	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTI
*****	*****	*****	*****	*****	*****
RISO	grammi	40/50	50/60	70/80	90/100
PASTA DI SEMOLA	grammi	40/50	50/60	70/80	90/100
PASTA/RISO PER MIESTRE	grammi	20	30	30	40
GNOCCHI, RAVIOLI E TORTELLINI	grammi	100	120	160	200
LEGUMI (nei primi piatti)	grammi	20	20	40	50
PIZZA	grammi	100	150	200	250
PANE COMUNE/INTEGRALE	grammi	20/30	30/40	40/50	70/80
*****	*****	*****	*****	*****	*****
VITELLONE	grammi	40/50	50/60	60/70	100/110
TACCHINO/POLLO	grammi	40/50	50/60	60/70	100/110
ARISTA DI MAIALE	grammi	40/50	50/60	60/70	100/110
POLLO ARROSTO (con osso)	grammi	110	130	180	250
*****	*****	*****	*****	*****	*****
UOVA E FRITTATE	numero	1	1	1	2
*****	*****	*****	*****	*****	*****
PESCE	grammi	60	70	100	130
BASTONCINI DI MERLUZZO	grammi	--	75 (n°2/3)	100 (n°3/4)	125 (n°4/5)
*****	*****	*****	*****	*****	*****
LEGUMI (secchi)	grammi	20	30	40	50
LEGUMI (freschi)	grammi	40	60	80	100
LEGUMI (in scatola)	grammi	60	90	120	150
*****	*****	*****	*****	*****	*****
PROSCIUTTO CRUDO/COTTO	grammi	20/30 (COTTO)	30 (COTTO)	40	60
*****	*****	*****	*****	*****	*****
FORMAGGI STAGIONATI	grammi	20/30	20/30	30/40	50/60
FORMAGGI FRESCHI	grammi	30/40	40/50	50/60	80/100

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)

Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006

Tel 0774/498002 fax 0774/498297

*****	*****	*****	*****	*****	*****
<b>VERDURE DA FARE COTTE</b>	grammi	<b>80/100</b>	<b>100</b>	<b>120/150</b>	<b>150/200</b>
<b>VERDURA CRUDA</b>	grammi	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
<b>PATATE</b>	grammi	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>INSALATE</b>	grammi	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
*****	*****	*****	*****	*****	*****
<b>FRUTTA FRESCA</b>	grammi	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
<b>YOGURT ALLA FRUTTA</b>	grammi	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>125</b>
<b>DOLCE (torta/crostata)</b>	grammi	<b>30/50</b>	<b>40/60</b>	<b>50/80</b>	<b>60/100</b>
<b>GELATO</b>	grammi	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
*****	*****	*****	*****	*****	*****
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (come condimento di pietanze)</b>	grammi	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO (come condimento dei primi piatti)</b>	grammi	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
*****	*****	*****	*****	*****	*****

**NOTE: le grammature si riferiscono ai prodotti a crudo ed al netto degli scarti.**

# ALLEGATO E MENU ATTUALE

## UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA

### MENU ESTIVO

Sezione Primavera, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana
<b>LUNEDI</b>	Pasta al Pesto Frittata Patate all'olio Pane Yogurt	<b>Pizza Margherita **</b> Prosc.cotto Insalata verde Frutta / Succo di frutta	Risotto agli spinaci Arista al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Mista Pane Yogurt	Pasta Fredda Bastoncini di merluzzo ^ Bieta all'olio Pane Frutta di stagione
<b>MARTEDI</b>	Risotto al pomodoro Polpettone al forno Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Uovo strapazzato Patate al forno Pane Budino/Gelato	Pasta al pom e basilico Formaggio spalmabile Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta e piselli Bocconcini di perluzzo ^ Patate arrosto Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta al Pesto Cotoletta di pollo ^ Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
<b>MERCOLEDI</b>	Pasta al ragù vegetale Caprese Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta alla boscaiola Polpettone al forno Bieta Pane Frutta di stagine	Pasta con zucchine e prosc. Bastoncini di perluzzo Patate all'olio Pane Gelato	Pasta al tonno Formaggio Spalmabile pomodori Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta burro/olio e parm. Prosciutto cotto arrosto Carote flange' Pane Frutta di stagione
<b>GIOVEDI</b>	Pasta burro/olio e parm. Salsiccia di pollo o tacc Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo ^ Fagiolini Pane Frutta / Succo di frutta*	Pasta al pesto Frittata al latte Spinaci all'agro Pane Frutta di stagione	<b>Pizza Margherita **</b> Prosc.cotto Insalata verde Frutta di stagione	Riso e piselli Uovo strapazzato Patate arrosto Pane Budino/Gelato
<b>VENERDI</b>	Pasta pom. e basilico Filetti di platessa ^ Fagiolini all'agro Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta al pom. e basilico Arrostino di tacchino Insalata Verde Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Cosci di Pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta alla marinara Polpette di carne Piselli al tegame Pane Frutta di stagione	Pasta pom e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione

\*\* PER LA SEZIONE PRIMAVERA "PASTA POMODORO E BASILICO"

^ prodotto congelato

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune.

## UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA

### MENU INVERNALE

Sezione Primavera, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana
<b>LUNEDI</b>	Pasta al pomodoro e basilico Fesa di tacchino panata Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta burro/olio e parmigiano Arista al forno Pure' Pane Fruta di stagine	Risotto agli spinaci Salsiccia di pollo o tacc. Carote all'olio Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta in Salsa Rosata Frittata al latte Patate al forno Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta al ragù Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione
<b>MARTEDI</b>	<b>Pizza Margherita **</b> Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di Patate Spinaci all'agro Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta all'amatriciana Omelette al formaggio Piselli al tegame Pane Budino/Dessert	Riso e lenticchie Salsiccia di pollo o tacc. Bieta ripassata Pane Frutta di stagione	Pasta e zucchini Cotoletta di pollo ^ Patate al forno Pane Frutta di stagione
<b>MERCOLEDI</b>	Pasta alle zucchini Frittata al latte Patate arrosto Pane Budino/Dessert	Risotto con zucca Polpette di pollo Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita ** Prosciutto cotto arrosto Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di finocchi Pane Yogurt	Pasta all'amatriciana Bocconcini di tacchino panato Fagiolini all'olio Pane Frutta / Succo di frutta
<b>GIOVEDI</b>	Pasta all'olio/burro e parmigiano Polpette al pomodoro Bieta ripassata Pane Frutta di stagione	Pasta alla marinara Bastoncini di Merluzzo ^ Carote al vapore Pane Yogurt	Pasta burro/olio e parmigiano Bocconcini di merluzzo Patate fritte Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Polpette/Bocconcini di pesce al forno^ Purea di patate Pane Frutta di stagione	Pasta burro/olio e parmigiano Frittata con patate Piselli al tegame Pane Frutta / Succo di frutta
<b>VENERDI</b>	Risotto allo zafferano Filetti di platessa ^ Purea di patate Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta alla crema di piselli Frittata con zucchini Patate fritte Pane Frutta di stagione	Pasta al ragu' vegetale Bocconcini di suino panati Spinaci burro e parmigiano Pane Frutta / Succo di frutta	Pasta e piselli Cosci di pollo al forno Zucchini trifolate ^ Pane Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Bastoncini di merluzzo ^ Pure' Pane Frutta di stagione

\*\* PER LA SEZIONE PRIMAVERA "PASTA POMODORO E BASILICO"

^ prodotto congelato

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune.

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1, 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## Allegato “1”

### TABELLA PERSONALE ATTUALMENTE IN SERVIZIO

#### VICOVARO:

Unità	Qualifica
N° 1 (una)	Cuoca coordinatrice
N° 1 (una)	Aiuto cuoca
N° 1 (una)	Addetta servizi mensa (Scuola dell'Infanzia)
N° 3 (tre)	Addetta servizi mensa (Scuola Primaria)
N° 1 (uno)	Trasportatore

#### LICENZA

N° 1 (una)	Cuoca
N° 1 (una)	Addetta servizi mensa

#### MANDELA

N° 1 (una)	Cuoca
N° 1 (una)	Addetta servizi mensa



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

# RELAZIONALE SUL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

(art. 23 D.Lgs. 50/2016)

Dall'anno 2022 il servizio di refezione scolastica viene svolto direttamente dall'Unione dei Comuni della Valle Ustica, per i bambini della "scuola dell'infanzia", gli alunni della "scuola primaria", gli insegnanti ed altro personale avente diritto ai pasti se presente (A.E.C. assegnati ad alunni diversamente abili), dei plessi scolastici di Vicovaro, Licenza e Mandela, mancando in organico personale dipendente da destinare allo scopo.

## 1. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di 113.400 pasti per un periodo orientativo di 4 anni e mezzo, da servire ai bambini della "Scuola dell'Infanzia" e agli alunni della "Scuola Primaria" nei giorni di rientro, o gli insegnanti ed altro personale avente diritto ai pasti se presente (A.E.C. assegnati ad alunni diversamente abili).

## 2. Luogo di esecuzione

Il servizio di preparazione dei pasti sarà svolto presso n° 3 (tre) centri refezionali (cucine) di cui:

- uno a Vicovaro, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Licenza, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Mandela, situato nel plesso della scuola primaria,

non autogestiti dalle scuole, messi a disposizione dalle rispettive Amministrazioni comunali, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

## 3. Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata fino alla fornitura di 113.400 pasti, presunta in un periodo contrattuale di 4 anni e mezzo, che dipende dal numero di alunni che usufruiscono del servizio.

Qualora un Comune recedesse o fuoriuscisse dall'Unione, il Comune stesso resterà contrattualmente obbligato con l'appaltatore e proseguirà nell'appalto per l'intera durata pur non appartenendo più all'Unione stessa caricandosi sul proprio bilancio le spese amministrative e contrattuali cagionate, oltre che gli interessi moratori da esso determinati nel tempo per il ritardo dei pagamenti e le rivalutazioni contrattuali. Il corrispettivo contrattuale che vincola il Comune con l'appaltatore è quello definito negli elementi progettuali approvati al netto dei ribassi d'asta e delle rivalutazioni contrattuali intervenute. L'appaltatore nel partecipare alla gara accetta il rischio delle eventualità sopra citata senza poter rivendicare nulla nei confronti dell'Unione dei Comuni. Diversamente può avanzare rispetto ai Comuni il Diritto di continuare lo svolgimento dei servizi nelle modalità sopra espresse.



# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

## 4. Valore dell'appalto

Il numero dei pasti da fornire, (determinato in relazione al probabile numero di iscrizioni alla mensa, ai giorni del servizio ed al calendario scolastico) nell'intera presunta durata contrattuale è quantificabile presumibilmente in 66.937 per le scuole di Vicovaro, in 28.350 per le scuole di Licenza ed in 18113 per le scuole di Mandela, per un totale complessivo di 113.400 pasti.

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia di Vicovaro e personale avente diritto, dovranno essere trasportati dal centro refezionale.

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia di Licenza e personale avente diritto, dovranno essere veicolati dal centro refezionale.

Pertanto, l'importo a base d'appalto ammonta a € 742.860,00 oltre ad IVA 4%, derivante dal prezzo unitario stimato congruo di un pasto – pari ad €. 6,52 e dai costi della sicurezza, come meglio rappresentato nella tabella sotto riportata.

QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DELL'APPALTO					
Mense	n° settimane	n°pasti a settimana	Costo a pasto	numero anni	Costo appalto
Pasti Mandela	35	115	€ 6,52	4,5	€ 118.162,50
Pasti Vicovaro	35	425	€ 6,52	4,5	€ 436.687,50
Pasti Licenza	35	180	€ 6,52	4,5	€ 184.950,00
Costi per riduzione interferenze					€ 3.060,00
<b>TOTALE</b>					<b>€ 742.860,00</b>
<b>TOTALE costo a pasto</b>					<b>€ 6,55</b>
<b>Stima costi della manodopera diretta annuali</b>					<b>€ 82.200,00</b>
<b>Stima costi della manodopera diretta per pasto</b>					<b>€ 3,28</b>

## 5. Descrizioni del servizio, manutenzioni, modalità operative

Il servizio di preparazione dei pasti sarà svolto presso n° 3 (tre) centri refezionali (cucine) di cui:

- uno a Vicovaro, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Licenza, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Mandela, situato nel plesso della scuola primaria,

non autogestiti dalle scuole, ma messi a disposizione dalle rispettive Amministrazioni comunali, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

La Scuola dell'Infanzia di Vicovaro non è dotata di cucina. Pertanto, l'impresa affidataria dovrà preparare i pasti presso il centro di cottura comunale della scuola primaria e trasportarli con idoneo automezzo dotato di regolare autorizzazione e distribuirli ai bambini ed al personale avente diritto.

La Scuola dell'Infanzia di Licenza non è dotata di cucina. Pertanto, l'impresa affidataria dovrà preparare i pasti presso l'adiacente centro di cottura comunale della scuola primaria e veicarli con idonea attrezzatura e distribuirli ai bambini ed al personale avente diritto.

Per il trasporto dei pasti:

# UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE USTICA



(Licenza, Mandela, Percile, Roccagiovine, Vicovaro)  
Via delle scuole 1 , 00029 Vicovaro – Roma C.F. e P.I. 06786251006  
Tel 0774/498002 fax 0774/498297

- a) (per il Comune di Vicovaro): dal centro di cottura della Scuola Primaria (Largo Cesare Battisti), al refettorio della Sezione Primavera (Via Don Angelo Francorsi) e della Scuola dell'Infanzia (Via Garibaldi),
- b) (per il Comune di Licenza): dal centro di cottura della Scuola Primaria (Via Giacomo Matteotti, n. 2) al refettorio della Scuola dell'Infanzia (Via Via Giacomo Matteotti, n. 4),

ed in tutti i casi in cui si verifichi la necessità di provvedere al trasporto dei pasti da altro centro di cottura, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti ivi compresi contenitori e automezzi, dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia ed alle linee emanate dalla Regione Lazio.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori termici diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

Per l'espletamento del servizio, L'Unione dei Comuni della Valle Ustica fornirà all'Impresa:

- a. I locali e le attrezzature attualmente in uso destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti
- b. Tavoli, sedie ed altre attrezzature attualmente in uso
- c. Le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento)
- d. La manutenzione straordinaria dei locali

Il consumo di acqua, energia elettrica e gas metano è a carico delle Amministrazioni comunali.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature sarà a totale carico dell'Impresa.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'impresa, di intesa con le rispettive Amministrazioni, **dovrà** integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

## 6. Preparazione degli alimenti

Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati.

Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta.

La preparazione degli alimenti dovrà avvenire esclusivamente nei centri refezionali dei rispettivi comuni.

Vicovaro, novembre 2022



I Responsabile dell'Ufficio Tecnico Unificatore  
Ing. Alessandro Angelini