



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DELLA GARA CON PROCEDURA
NEGOZIATA DA ESPLETARE IN ECONOMIA, MEDIANTE COTTIMO FIDUCIARIO,
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE ALUNNE E
GLI ALUNNI DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA. PERIODO 8 OTTOBRE
2012-31 DICEMBRE 2012.**



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

CAPO I

OGGETTO, IMPORTO DELL'APPALTO, CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO, DURATA DELL'APPALTO, CAMBI DI GESTIONE.

Articolo 1 – Oggetto.

L'oggetto dell'appalto consiste nella esecuzione del servizio di mensa scolastica per le alunne e gli alunni delle scuole statali dell'infanzia che insistono sul territorio del Comune di Pomigliano d'Arco, periodo 8 ottobre 2012 – 31 dicembre 2012.

Articolo 2 – Importo dell'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto in oggetto è fissato in € 108.593,28 oltre I.V.A. al 4%, di cui:

- 1) importo al netto degli oneri di sicurezza € 107.268,28 oltre I.V.A. al 4%;
- 2) importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta € 1.325,00;
- 3) prezzo unitario per pasto a base di gara: € 3,89, I.V.A. esclusa al 4%.

Il costo unitario per pasto è comprensivo delle spese per il personale utilizzato dall'aggiudicatario dell'appalto e delle spese per tutte le forniture e i servizi richiesti con il presente capitolato speciale di appalto e la lettera di invito.

I costi della sicurezza per rischio da interferenza, non soggetti a ribasso, sono pari a € 1.325,00, come rilevabile dal D.U.V.R.I. allegato alla lettera di invito sub Allegato A/1.

L'importo posto a base d'asta, complessivo e per pasto, è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione comunale perché il suo ammontare effettivo dipende dal numero dei pasti effettivamente erogati. Pertanto l'Amministrazione comunale si ritiene vincolata solamente ed esclusivamente al prezzo unitario offerto dall'impresa che risulterà aggiudicataria dell'appalto del servizio di mensa scolastica oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito.

In ogni caso il numero effettivo dei pasti da somministrare è determinato dal numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio di mensa scolastica e dalla necessità dell'Amministrazione comunale di ridurre o di implementare il servizio di mensa scolastica nel corso della esecuzione del contratto di appalto. All'aggiudicatario del servizio di mensa scolastica verrà corrisposto il canone mensile dell'appalto in base al numero effettivo dei pasti erogati nel periodo 8 ottobre 2012 – 31 dicembre 2012. In caso di ampliamento del servizio di mensa scolastica il prezzo per pasto non potrà essere superiore a quello aggiudicato.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Articolo 3 - Criterio di aggiudicazione.

La gara sarà espletata mediante cottimo fiduciario, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto degli articoli 81, 83 e 125 del D.lgs. 12/04/2006, n. 163, e successive modificazioni, e del vigente regolamento comunale per i lavori, le forniture e i servizi in economia, approvato con Deliberazione del Consiglio comunale n. 96 del 28/12/2010.

Il Settore Affari Sociali del Comune di Pomigliano d'Arco, stazione appaltante nella presente procedura di gara, procederà alla aggiudicazione del servizio di mensa scolastica in oggetto, anche in presenza di una sola offerta valida.

La Commissione di gara, in ogni caso, può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Non sono ammesse, a pena di esclusione dell'impresa concorrente dalla gara, offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

La spesa è interamente finanziata con risorse finanziarie del bilancio di previsione dell'anno 2012 del Comune di Pomigliano d'Arco.

Il Dirigente del Settore Affari Sociali, nel caso in cui gli attuali presupposti normativi, in base ai quali si è proceduto all'invito a gara, dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sugli atti di gara, si riserva di non procedere alla aggiudicazione del servizio.

Il servizio oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito rientra nella categoria n. 17, CPC 64 – CPV 55512000-3 (servizi di ristorazione scolastica) di cui all'allegato IIB del D.lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni (s.m.i.). Codice **CIG:ZE10657960**.

Il soggetto affidatario del contratto di cui al presente capitolato speciale di appalto e alla lettera di invito è tenuto ad eseguire in proprio il servizio di mensa scolastica. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Il responsabile del procedimento darà avvio all'esecuzione del contratto di appalto in via di urgenza, prima della stipula del contratto, in quanto la legge regionale n. 4 del 1 febbraio 2005 recante "Norme regionali per l'esercizio del diritto all'istruzione e alla formazione", individua il servizio di mensa scolastica quale uno degli interventi idonei a facilitare la frequenza effettiva di tutti i bambini e le bambine dai 3 ai 6 anni. La mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella presente gara determinerebbe, quindi, un danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Articolo 4 - Caratteristiche generali del servizio di mensa scolastica.

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in favore delle alunne e degli alunni delle scuole dell'infanzia che insistono sul territorio del Comune di Pomigliano d'Arco secondo il seguente calendario di massima: inizio il giorno 8 ottobre 2012 e termine il 31 dicembre 2012.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

Le date di inizio e di fine servizio possono subire variazioni secondo insindacabili decisioni dell'Amministrazione comunale. In tal caso le imprese concorrenti, nella definizione delle offerte economiche, e l'impresa aggiudicataria, nella esecuzione del contratto di appalto, non hanno nulla a pretendere, dall'Amministrazione comunale, in termini di eventuali danni subiti a seguito delle predette variazioni.

Il tipo di ristorazione collettiva cui si riferisce il presente capitolato speciale di appalto e la lettera di invito, è generalmente definito "a legame caldo". Con questo termine si intende la soluzione "tutta esterna", nella quale i pasti vengono preparati in centri di cottura, confezionati e trasportati nei plessi scolastici dove avviene la somministrazione. Il diagramma di flusso di questa soluzione risulta essere costituita dalla maggioranza delle fasi gestite dall'impresa aggiudicataria mediante il centro di cottura. Le fasi, i contenuti e le responsabilità del centro di cottura relative al servizio oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito sono di seguito riportate:

1^ fase: Materie prime; Contenuti: Selezione ed acquisizione, da parte del centro di cottura, delle materie prime costituite da prodotti destinati alla trasformazione; Responsabilità: Il centro di cottura seleziona i fornitori in base a criteri di garanzia della qualità.

2^ fase: Logistica primaria; Contenuti: Trasporto delle materie prime dai centri di produzione fino al centro di cottura; Responsabilità: Il subfornitore direttamente o tramite prestatori invia i prodotti al centro di cottura che deve inserire questa fase nelle sue procedure di qualificazione.

3^ fase: Ricevimento; Contenuti: I prodotti in entrata vengono verificati per caratteristiche quantitative e qualitative. Responsabilità: Il centro di cottura esercita un controllo sulla merce in entrata.

4^ fase: Stoccaggio; Contenuti: I prodotti ricevuti, destinati alla trasformazione, vengono stoccati in attesa di lavorazione; Responsabilità: Il centro di cottura mantiene le materie prime in modo da non alterarne le caratteristiche qualitative e di sicurezza.

5^ fase: Manipolazioni; Contenuti: Le materie prime vengono prelevate dalle aree di stoccaggio, trasformate e preparate per il confezionamento e la spedizione; Responsabilità: Il centro di cottura effettua tutte le manipolazioni fino alla realizzazione del prodotto finito, pronto per il consumo.

6^ fase: Confezionamento; Contenuti: I prodotti finiti vengono inseriti in contenitori "gastronorm" poi collocati in contenitori termici per il trasporto; Responsabilità: Il centro di cottura provvede a confezionare gli alimenti in contenitori che garantiscano il mantenimento delle temperature.

7^ fase: Logistica secondaria; Contenuti: I prodotti finiti, confezionati nelle "gastronorm", vengono spediti ai plessi scolastici; Responsabilità: Il centro di cottura effettua direttamente il trasporto per la consegna dei pasti ai plessi scolastici.

8^ fase: Ricevimento presso i plessi scolastici; Contenuti: Il personale del centro di cottura riceve i pasti ed effettua i controlli quantitativi; Responsabilità: Il personale del centro di cottura effettua il controllo delle confezioni in arrivo.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

9^ fase: Somministrazione; Contenuti: I contenitori vengono aperti e i pasti somministrati agli utenti; Responsabilità: Il personale del centro di cottura provvede alla distribuzione dei pasti.

10^ fase: Ritiro dei contenitori: Le "gastronorm" e i contenitori termici, dopo l'uso, vengono ritirati e riportati al centro di cottura; Responsabilità: Il centro di cottura provvede a recuperare il materiale di confezionamento.

11^ fase: Lavaggio; Contenuti: I contenitori "gastronorm" vengono lavati e sanificati e i contenitori termici puliti; Responsabilità: Il centro di cottura provvede a pulire e sanificare i contenitori.

12^ fase: Stoccaggio; Contenuti: I contenitori, dopo pulizia e sanificazione, vengono stoccati in attesa di essere utilizzati; Responsabilità: Il centro di cottura dispone di aree idonee allo stoccaggio dei contenitori.

13^ fase: Predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti; Contenuti: Il centro di cottura predispone e prepara i tavoli nei locali che le direzioni didattiche destinano al consumo dei pasti; Responsabilità: Il centro di cottura provvede alla fornitura di tutto il materiale monouso indispensabile al consumo del pasto.

14^ fase: Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e gestione dei rifiuti prodotti presso i plessi scolastici; Contenuti: Dopo la consumazione del pasto il centro di cottura provvede alla pulizia e al riordino dei tavoli utilizzati per il consumo dei pasti delle alunne e degli alunni delle scuole dell'infanzia e alla gestione dei rifiuti. Responsabilità: Gestione dei rifiuti connessi al servizio, con particolare riguardo alla raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta del Comune di Pomigliano d'Arco.

Il centro di cottura provvede anche alla fornitura di materiale monouso necessario alla preparazione ed apparecchiatura dei tavoli quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri e posate monouso e di tutto quanto occorrente per la somministrazione dei pasti alle alunne e agli alunni delle scuole dell'infanzia.

Il centro di cottura deve garantire che la produzione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione riportate, sia pure in modo non esaustivo, nel presente articolo.

L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà tenere conto, in ordine al rispetto delle condizioni igieniche, delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto. Deve essere inoltre assicurata la rintracciabilità dei prodotti alimentari. Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo dovranno essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo la vigente normativa in materia.

Il servizio di mensa scolastica, oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito, viene erogato, di norma, dal lunedì al venerdì di ogni settimana. Il trasporto, la consegna, la predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti, la somministrazione dei pasti, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti e la gestione dei rifiuti prodotti, devono essere effettuati presso le Direzioni Didattiche e i relativi plessi scolastici delle scuole statali dell'infanzia di seguito elencati:



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

- a) 1° CIRCOLO DIDATTICO DI POMIGLIANO D'ARCO Direzione Didattica Statale – Via Indipendenza, 1 – 80038 Pomigliano d'Arco (Na) – Telefono e fax 081/3177304, plessi scolastici: ex Asilo Nido, Fratelli Bandiera, Don Lorenzo Milani A, Don Lorenzo Milani B;
- b) 2° CIRCOLO DIDATTICO DI POMIGLIANO D'ARCO Direzione Didattica Statale – Via Roma, 77 – 80038 Pomigliano d'Arco (Na) – Telefono e fax 081/3177300, plessi scolastici: Capoluogo, Guadagni, Fra Siciliano A, Fra Siciliano B;
- c) 3° CIRCOLO DIDATTICO DI POMIGLIANO D'ARCO Direzione Didattica Statale – Via Grosseto – 80038 Pomigliano d'Arco (Na) – Telefono e fax 081/3177296, plessi scolastici: Sulmona, Giovanni Rodari, ex Salesiane;
- d) ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE “Pomigliano II” (4° Circolo – S.M.S. “G. Falcone”) – Direzione Didattica Via Nazionale Delle Puglie L. 219 – Telefono e fax 081/ 3177303, plessi scolastici: Buonpensiero 1, Buonpensiero 2, Paciano, Cirino;
- e) ISTITUTO COMPRENSIVO “OMERO” – Direzione Didattica Via Mazzini, 15 – 80038 Pomigliano d'Arco (Na) – Telefono e fax 081/3177307, plesso scolastico: Mazzini.

La dislocazione dei plessi scolastici può subire variazioni al momento della attivazione del servizio e durante la esecuzione del contratto di appalto.

E' stimato in circa 500 il numero dei pasti giornalieri da distribuire agli alunni delle scuole dell'infanzia presso le Direzioni Didattiche e i relativi plessi scolastici più sopra indicati . Resta inteso, comunque, che all'aggiudicatario sarà corrisposto un corrispettivo mensile pari al numero dei pasti effettivamente erogati in base al prezzo unitario per pasto aggiudicato.

Spetta al personale A.T.A. l'ordinaria vigilanza e l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze e la pulizia dei locali scolastici adibiti al consumo dei pasti.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 50 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole dell'infanzia indicate nel presente articolo, nel pieno rispetto delle fascia oraria, stabilita per le scuola dell'infanzia, dalle ore 11,45 alle ore 12,15.

Articolo 5 - Durata dell'appalto.

Il servizio di mensa scolastica, oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito, avrà inizio il giorno 8 ottobre 2012 e termine il 31 dicembre 2012, per i giorni effettivi di attività didattica delle scuole dell'infanzia.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Il servizio di mensa scolastica è comunque sospeso:

1. tutti i sabati;
2. tutte le domeniche;
3. il 1° novembre 2012, festa di tutti i Santi;
4. il 2 novembre 2012, commemorazione dei defunti;
5. l'8 dicembre 2012, Immacolata Concezione;
6. dal 23 al 31 dicembre 2012 per le vacanze natalizie.

Ai fini del presente appalto vengono calcolati 53 giorni effettivi di erogazione del servizio di mensa scolastica.

Articolo 6 - Cambi di gestione. Assunzione del personale in servizio al 31 maggio 2012 presso la ditta aggiudicataria dell'appalto di mensa scolastica del Comune di Pomigliano d'Arco, anni scolastici 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.

La attivazione del servizio oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito è subordinata alla stipula periodica di contratti di appalto e, quindi, a cambi di gestione.

Allo scopo di salvaguardare la continuità nel lavoro degli operatori che già sono stati impiegati nella gestione del servizio e di preservare la loro esperienza e le loro competenze viene stabilito, per i concorrenti alla gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica disciplinata dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito, quanto segue:

- a) L'impresa aggiudicataria uscente dal contratto di appalto, che ha gestito il servizio di mensa scolastica per il Comune di Pomigliano d'Arco, anni scolastici 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, società RI.CA. s.r.l., servizi di ristorazione, con sede in Via del Cenacolo, 13, 80049 Somma Vesuviana (Na), darà formale notizia della cessazione della gestione alle Organizzazioni Sindacali territoriali.
- b) L'impresa subentrante nella gestione del servizio, aggiudicataria provvisoria, darà a sua volta formale notizia alle Organizzazioni Sindacali territoriali circa l'inizio della nuova gestione, entro tre giorni lavorativi dalla data di comunicazione, da parte del Dirigente del Settore Affari Sociali del Comune di Pomigliano d'Arco, della avvenuta aggiudicazione provvisoria. Quanto sopra allo scopo di garantire tutte le informazioni utili alla corretta applicazione delle norme contrattuali nazionali e delle disposizioni di legge in materia.
- c) L'organizzazione subentrante assumerà, nei modi e nelle condizioni previste dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte della organizzazione cessante, il personale addetto all'appalto, salvo quanto previsto al successivo punto d). Le imprese interessate prenderanno preventivi accordi per effettuare il passaggio diretto delle lavoratrici e dei lavoratori addetti all'appalto medesimo.
- d) Qualora, per comprovati motivi, alla data della cessazione del contratto di appalto, quanto previsto dalla lettera b) del presente punto non abbia trovato applicazione, la organizzazione cessante potrà porre in aspettativa senza retribuzione e senza maturazione degli istituti contrattuali, le lavoratrici e i lavoratori che operano sull'appalto interessato per un periodo di sette giorni lavorativi, al fine di consentire l'espletamento delle procedure relative alla assunzione con passaggio diretto.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

e) In caso di modifiche o mutamenti significativi nella organizzazione e nelle modalità di gestione del servizio derivanti dalle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto e di quelle contenute nella lettera di invito che avessero ripercussioni sul dato occupazionale e sul mantenimento delle condizioni di lavoro, la organizzazione entrante fornirà le opportune informazioni alle Organizzazioni Sindacali territoriali. Le parti si attiveranno per individuare le possibilità di adibire il personale in eccedenza della organizzazione uscente in altri servizi, anche con orari diversi e in mansioni equivalenti ferme restando le disposizioni vigenti in materia di passaggi di cantiere per il personale addetto ai centri di cottura.

La procedura illustrata alle precedenti lettere a), b), c) e d) deve essere comunque attivata e conclusa nel rispetto della vigente normativa in materia di lavoro, delle disposizioni contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria vigenti, delle norme vigenti che disciplinano le relazioni sindacali di settore, anche se in contrasto con le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito.

L'Amministrazione comunale, nel presente appalto, non svolge alcuna funzione riconducibile a quella del datore di lavoro.

Le imprese che concorrono alla gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica, oggetto del presente capitolato speciale di appalto e della lettera di invito, devono tenere comunque conto, nella formulazione dell'offerta economica, delle disposizioni recate dal presente articolo.

Per quanto non previsto dal presente articolo, o per quanto in esso erroneamente disciplinato, si rinvia ai contratti collettivi nazionali di lavoro stipulati per le lavoratrici e i lavoratori del settore.

Articolo 7 – Rinvio.

Per quanto attiene ai soggetti ammessi alla presente gara, ai requisiti di ordine generale, ai requisiti di idoneità professionale, ai requisiti di capacità economico-finanziaria, ai requisiti di capacità tecnica e professionale, al ricorso all'istituto dell'avvalimento, alla procedura di gara e ai criteri di aggiudicazione, alle modalità e termine di presentazione delle offerte, alle operazioni di gara, alla cauzione definitiva, al trattamento dei dati personali, alla documentazione acquisibile e informazioni sull'appalto, al responsabile del procedimento si rinvia alla lettera di invito e ai suoi Allegati A/1, A/2, A/2/1 e B.

CAPO II

SICUREZZA ALIMENTARE, CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE DEL CENTRO DI COTTURA, LOCALI, PRODUZIONE, TABELLE MERCEOLOGICHE, MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI, CONTROLLI IGIENICI E SANITARI.

Articolo 8 - Requisiti di legge.

La garanzia della sicurezza alimentare dei pasti erogati deve essere assicurata dal rispetto delle norme vigenti in tema di alimenti.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonicleopatra@alice.it**

I luoghi di produzione devono essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE n. 852/2004.

Le caratteristiche strutturali dei locali di produzione e delle apparecchiature sono indicati nell'articolo 28 del D.P.R. n. 327/80 e nell'allegato II del Regolamento CE n. 852/2004.

La registrazione definisce la specifica attività svolta e la sua validità è vincolata alla permanenza dei requisiti e delle condizioni sulla cui base viene rilasciata la registrazione.

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono possedere la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Ai fini dell'attuazione delle prescrizioni contenute nel Capo II del presente capitolato speciale di appalto e, in particolare, per quanto attiene alla attuazione delle norme previste dal Regolamento CE n. 852/2004, si tiene conto di quanto stabilito in materia dalla Regione Campania con Deliberazione della Giunta Regionale n. 797 del 16/06/2006 (B.U.R.C. n. 30 del 10 luglio 2006) ad oggetto "Sicurezza Alimentare. Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", dalle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Giunta Regionale della Campania con Decreto Dirigenziale n. 169 del 03/07/2009 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 228 del 31/05/2011 (B.U.R.C. n. 35 del 6 giugno 2011) ad oggetto "Recepimento dell'Accordo Stato – Regioni del 29/04/2010 concernente "Linea guida applicativa del Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. – Rep. Atti n. 59/CSR".

Articolo 9 - Caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature.

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del previgente articolo 2 della legge n. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 .

L'impresa aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore, Regolamento CE n. 852/2004, ad eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che il centro di cottura abbia strutture e attrezzature e quindi potenzialità produttive adeguate al numero giornaliero dei pasti previsti dal servizio oggetto di gara.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo, richiamati nel presente capitolato speciale di appalto, sono finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari.

Secondo quanto in materia stabilito dalla Regione Campania nelle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Decreto Dirigenziale n. 169 del 03/07/2009, ai fini del presente appalto, il centro di cottura deve avere un'area di produzione minima pari a 250 mq. rispetto al numero dei pasti giornalieri stimato in circa 500.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Articolo 10 - Locali.

I locali del centro di cottura devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 in quanto compatibile con la normativa comunitaria.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro di cottura.

L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti
- 220 lux negli ambienti di lavoro
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della lavorazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

Il centro di cottura deve possedere locali o aree distinte come di seguito:

a) Locali deposito e stoccaggio:

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;
- Celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

b) Locali o aree distinte per:

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

fornite di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

c) Servizi annessi ai locali di preparazione.

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli;
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto;
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- servizi igienici e spogliatoi per il personale.

I servizi igienici e gli spogliatoi per il personale devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

d) Attrezzature e utensili.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione e il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento e ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di porzionatura e d'invaschettamento sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonicleopatra@alice.it**

temperature dismicrobiche; pertanto le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali non conformità.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della legge n. 46/90.

Articolo 11 - Produzione.

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

L'impresa aggiudicataria deve rispettare quanto indicato dal capo II articoli 3, 4 e 5 del Regolamento CE n. 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale della Campania con Deliberazione n. 2163 del 14/12/2007.

Per quanto attiene l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, l'impresa aggiudicataria deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP che devono:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

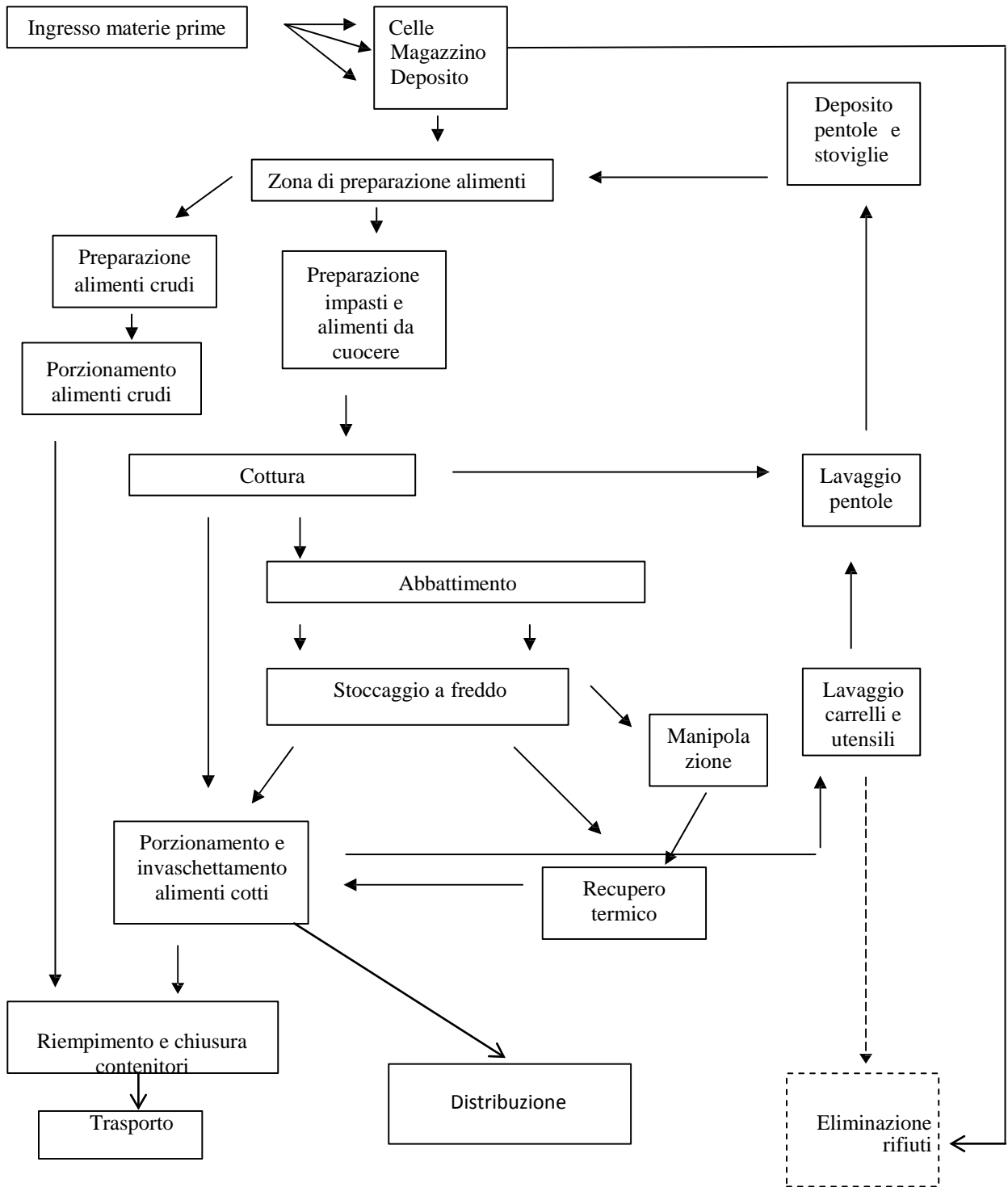
Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi del centro di cottura per la ristorazione collettiva il cui diagramma di flusso viene sinteticamente riportato nella pagina successiva.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO –
80038 POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

**DIAGRAMMA DEL FLUSSO OPERATIVO IN UNA
STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**





COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

Elemento importante di lay - out è il criterio della marcia in avanti che è esemplificato nel diagramma di flusso operativo di cui sopra che indica le diverse fasi di lavorazione dalla ricezione della merce fino al confezionamento dei pasti.

Nella descrizione del lay - out produttivo, andranno specificate tutte le operazioni di pianificazione delle diverse attività lavorative necessarie alla preparazione dei pasti del giorno indicando il personale che viene utilizzato in ogni fase.

Seguendo il diagramma di flusso andranno indicate le seguenti operazioni:

- movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
- mondatura e preparazione delle materie prime;
- cottura;
- porzionamento ed invaschettamento.

Inoltre nel lay-out dovrà essere valutata la produzione in base alla capacità produttiva tenendo conto dei seguenti parametri:

- metro quadro/pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione (fino a 200 pasti si parametra 1 mq/pasto; oltre i 200 pasti 0,5mq/pasto; oltre i mille pasti si parametra 0,1mq/pasto);
- attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste:
 - cuocipasta e bollitori
 - forni
 - abbattitori
 - confezionatrici
- numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/ n. pasti giornalieri del lotto.

In detta descrizione, dovranno essere considerate le eventuali criticità presentate dai locali e le soluzioni adottate per tenere sotto controllo tali criticità.

La descrizione dei punti critici e del monitoraggio del piano di autocontrollo relativo alle fasi descritte nel diagramma di flusso dovrà tener conto delle capacità produttive dell'azienda definite dai parametri di spazi, numero di attrezzature e loro capacità nonché del personale addetto.

Articolo 12 - Lista fornitori, approvvigionamento derrate e loro caratteristiche tecniche.

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere esplicitati nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni previste dal Regolamento CE n.2092/91 e dal Decreto n.338 del 25/05/92.

Articolo 13 - Stoccaggio degli alimenti.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra + 1°C e + 6 °C

Articolo 14 - Manipolazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati e adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Giunta Regionale della Campania con Decreto Dirigenziale n. 169 del 03/07/2009. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre implementato specifico diagramma di flusso per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

Articolo 15 – Confezionamento e trasporto.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

L'impresa aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure atte al mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23/8/1982, n. 777, e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CE nonché D.M.22/7/1998, n.338).

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporta sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso costituito da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21/3/1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23/8/1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CE nonché D.M.22/7/1998, n.338).

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovaglioli) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldato.

Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori termici e/o isotermici al fine di assicurare le temperature indicate dall'articolo 31 del D.P.R. n. 327/80. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della medesima impresa.

L'impresa aggiudicataria, altresì per rispettare le finalità di cui al D.lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le sedi delle Direzioni Didattiche e presso le sedi dei singoli plessi scolastici con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. n. 327/80 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla Delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16/06/2006). E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'articolo 31, ultimo comma, del D.P.R. n. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del medesimo D.P.R.

L'impresa aggiudicataria deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 50 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it**

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto della fascia oraria, stabilita per la scuola dell'infanzia, dalle ore 11,45 alle ore 12,15.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie a carico della ditta inadempiente.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

Articolo 16 - Tabelle Merceologiche.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica e, in particolare, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari allegata al presente capitolato speciale di appalto sub lettera B).

Articolo 17 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Nella eventuale utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, l'impresa aggiudicataria si attiene a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge nazionali e comunitarie vigenti in materia.

In particolare, i prodotti tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), devono essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CEE 1804/1999, Regolamento CE 2081/92 come modificato dal Regolamento CE 535/97, legge n. 526 del 21/12/1999).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: la frutta e la verdura fresche; la pasta secca; il riso e i cereali.

Articolo 18 - Rintracciabilità di filiera.

L'impresa aggiudicataria deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile (Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE del 17/07/2000, n.1760).



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Articolo 19 - Standard di qualità minimi nella fase di distribuzione dei pasti.

Ferme restando le disposizioni recate dalla lettera di invito e dal presente capitolato speciale di appalto in ordine agli indicatori di qualità del servizio di mensa scolastica, l'impresa aggiudicataria osserva i seguenti indicatori minimi di qualità nella fase di distribuzione dei pasti:

- a) in fase di distribuzione dei pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo alunno, per ogni singolo contenitore utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- b) in fase di distribuzione dei pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo alunno per ogni singolo contenitore utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- c) per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume refrigerato per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo.

Articolo 20 - Menù.

I pasti devono essere preparati attenendosi al menù in allegato al presente capitolato speciale di appalto sub lettera A), fatte salve le migliorie proposte dall'impresa aggiudicataria in fase di gara.

Eventuali variazioni al menù potranno effettuarsi solo previo accordo con l'Amministrazione comunale e previa acquisizione del parere da parte della ASL competente per territorio.

La grammatura, la composizione e la qualità degli alimenti dovranno corrispondere ai requisiti di cui agli allegati A) e B) al presente capitolato speciale di appalto.

L'impresa aggiudicataria provvederà ad adeguare le grammature degli alimenti destinati al personale insegnante e al personale A.T.A. in servizio presso i singoli plessi scolastici indicati nella lettera di invito e nel presente capitolato speciale di appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà, in ogni caso, adeguare il servizio alle eventuali sopravvenute indicazioni o prescrizioni dell'autorità sanitaria locale competente per territorio.

Articolo 21 - Variazione e diete speciali.

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente e ordinariamente dal servizio di mensa scolastica oggetto di gara e previste nell'allegato A) al presente capitolato speciale di appalto, e che rispondono, di volta in volta a particolari esigenze sanitarie, etniche e/o religiose, filosofiche di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti, così composto, a seconda del piatto unico portante della giornata:



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

1. Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), oppure, in alternativa, carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto dalle Direzioni Didattiche in caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti per un massimo di cinque giorni consecutivi.

Le diete speciali per esigenze sanitarie, etniche, religiose, filosofiche degli utenti devono essere personalizzate e concordate tra l'impresa aggiudicataria, le Direzioni Didattiche e l'Amministrazione comunale.

I pasti per diete speciali devono recare i nominativi degli utenti cui sono riservati con la indicazione della Direzione Didattica e il Plesso scolastico.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico della esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire, alla scuola di appartenenza, adeguata certificazione medica. Anche in questo caso le diete speciali vanno personalizzate e concordate tra l'Amministrazione comunale, le Direzioni Didattiche e l'impresa aggiudicataria. Allo stesso modo, su questi pasti speciali, deve essere indicato il nominativo dell'utente, la Direzione Didattica e il Plesso scolastico di appartenenza.

Per la preparazione dei pasti differenziati dovuti a celiachia, a malattie del metabolismo (ipertensione arteriosa, diabete, iperlipidemia, obesità), ad allergie e intolleranze alimentari, a fibrosi cistica, si applicano le disposizioni recate dalla Deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 1211 del 23 settembre 2005 ad oggetto "Assistenza Sanitaria - Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati".

L'impresa aggiudicataria si assume la responsabilità e i costi in proprio di forniture di diete speciali effettuate al di fuori dell'accordo tra la Amministrazione comunale, Direzioni Didattiche e la medesima impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria deve sempre assicurare menù speciali alle alunne e agli alunni delle scuole dell'infanzia che, per motivi religiosi, non fanno uso di particolari alimenti.

Articolo 22 – Controlli igienici e sanitari.

I controlli sui pasti possono essere effettuati in ogni momento e senza preavviso, dal personale dell'Amministrazione comunale, presso il centro di cottura dell'impresa aggiudicataria, nei luoghi corrispondenti alle fasi di lavorazione, come riportate nell'articolo 4 del presente capitolato speciale di appalto, e/o nei luoghi corrispondenti del lay-out di produzione, così come riportato nell'articolo 11 del presente capitolato speciale di appalto.

I controlli di cui al precedente comma possono essere effettuati dall'Amministrazione comunale anche impiegando personale esterno alla sua organizzazione, appositamente incaricato.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

I controlli igienici possono essere effettuati dall'Amministrazione comunale preventivamente, all'inizio della fornitura, e possono essere ripetuti in qualsiasi momento e senza preavviso, sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature e i locali del centro di cottura dell'impresa aggiudicataria anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione:

1. le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
2. le procedure di sanificazione;
3. il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
4. le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate fornite;
5. le modalità di conservazione degli alimenti;
6. le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
7. quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio di mensa scolastica, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme richiamate dal presente capitolato speciale di appalto e delle prescrizioni in esso contenute.

I controlli di cui al precedente comma possono essere effettuati dall'Amministrazione comunale anche impiegando personale esterno alla sua organizzazione, appositamente incaricato.

Ispezioni possono essere effettuate dall'Amministrazione comunale, con proprio personale o con personale esterno appositamente incaricato, anche sulle scorte destinate alla refezione scolastica oggetto di gara, nonché sui locali di magazzino.

L'impresa aggiudicataria deve adottare un proprio piano di autocontrollo secondo le vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia vigenti.

Il piano di autocontrollo deve essere depositato presso i locali del centro di cottura, disponibile alla consultazione, in ogni momento e senza preavviso, da parte del personale dell'Amministrazione comunale o anche da parte di personale esterno alla sua organizzazione, appositamente incaricato.

La mancata adozione del piano di autocontrollo da parte dell'impresa aggiudicataria comporta la rescissione del contratto di appalto.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a + 4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta con la indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione.

L'impresa aggiudicataria deve, inoltre, conservare e, a semplice richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Eventuali deficienze o mancanze, fatta eccezione per quelle per le quali è prevista la rescissione del contratto, saranno comunicate al gestore per iscritto, anche a mezzo fax, e questi dovrà provvedere, salvo casi eliminabili immediatamente, entro tre giorni lavorativi dalla ricezione della relativa comunicazione.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatrina@alice.it**

Tutti i costi relativi alle attività inerenti alla organizzazione del servizio di mensa scolastica, oggetto di gara, prescritte dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito in generale e, in particolare, quelle inerenti alle fasi di lavorazione e al lay-out di produzione di cui agli articoli 4 e 11 del presente capitolato speciale di appalto sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Sono, inoltre, a carico dell'impresa aggiudicataria i costi relativi alla fornitura del kit monouso per la consumazione dei pasti e del materiale necessario per l'apparecchiatura dei tavoli di cui all'articolo 15 del presente capitolato speciale di appalto, oltre i costi di gestione dei rifiuti prodotti in loco di cui al piano di gestione dei rifiuti previsto dal punto 10) di Tabella 1 della lettera di invito, prodotto dall'impresa aggiudicataria in sede di gara.

La mancata osservanza delle prescrizioni contenute nel comma precedente, da parte della impresa aggiudicataria comporta, per la stessa, sanzioni pecuniarie. La ripetuta mancata osservanza di tali prescrizioni da parte dell'impresa aggiudicataria, comporta la rescissione del contratto di appalto.

CAPO III

PERSONALE, OBBLIGHI ASSICURATIVI, DIVIETO DI SUBAPPALTO, PENALITA', CORRISPETTIVO DELL'APPALTO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO, DECADENZA DELL'APPALTO, RINVIO.

Articolo 23 - Personale.

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nella lettera di invito e nel presente capitolato speciale di appalto, l'impresa aggiudicataria si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestati da presentarsi su richiesta dell'Amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio oggetto di gara, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La inosservanza delle disposizioni del presente articolo, da parte dell'impresa aggiudicataria, comporta la rescissione del contratto di appalto.

L'impresa aggiudicataria deve assicurare la erogazione del servizio di mensa scolastica, oggetto di gara, articolato nelle fasi di lavorazione riportate nell'articolo 4 del presente capitolato speciale di appalto, con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

L'organico del personale deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente rispetto alla organizzazione del servizio di mensa scolastica e l'impresa aggiudicataria deve tenere conto, nella organizzazione del servizio, della dislocazione sul territorio delle Direzioni didattiche e dei plessi scolastici.

Il personale deve mantenere un contegno corretto rispetto agli utenti del servizio di mensa scolastica ed è tenuto ad osservare puntualmente l'organizzazione del lavoro nell'ambito delle funzioni di preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e riordino dei locali ove i pasti vengono consumati.

L'impresa aggiudicataria è responsabile dei dipendenti che non osservano le indicazioni del datore di lavoro e, quando occorra, dell'Amministrazione comunale in ordine alla organizzazione del lavoro e ai principi di rispetto degli utenti.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente a garanzia della continuità del servizio, con personale di pari qualifica.

Articolo 24 - Direzione tecnica del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve affidare la direzione del servizio a un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il direttore responsabile del servizio è la persona deputata dall'impresa aggiudicataria a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'ASL e, all'occorrenza, anche con i Dirigenti scolastici. Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dall'Amministrazione comunale al controllo dell'andamento del servizio di mensa scolastica e deve essere reperibile, anche telefonicamente, dalle ore 9,00 alle ore 19,00 dei giorni di erogazione dei pasti della mensa scolastica. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Amministrazione comunale al rappresentante designato dall'impresa aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente all'impresa medesima.

In caso di assenza o di impedimento del direttore, l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Articolo 25 - Obblighi assicurativi della ditta aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria deve stipulare, a favore degli utenti del servizio di mensa scolastica, compreso il personale docente e il personale A.T.A. dei plessi scolastici serviti dal servizio oggetto di gara, idonea assicurazione, al fine di coprire i rischi da infortuni e/o danni provocati durante l'esercizio delle prestazioni oggetto del contratto di appalto con un massimale di almeno € 258.228,45.

L'impresa aggiudicataria deve osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni degli operatori impiegati nel servizio, nonché sul divieto di intermediazione e



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it**

interposizione nelle prestazioni di lavoro, liberando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e/o da ogni altro danno che può derivare dall'espletamento del servizio di mensa scolastica oggetto di gara.

Trattandosi di un servizio di pubblico interesse, l'impresa aggiudicataria assicura e garantisce l'erogazione delle prestazioni di cui al presente capitolato speciale di appalto in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, ecc. nella misura prevista da eventuali accordi in applicazione della normativa sui servizi definiti come essenziali.

L'impresa aggiudicataria deve osservare, oltre che le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito, tutte le norme vigenti in materia o che saranno emanate nel corso della esecuzione del contratto di appalto e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, nonché le leggi antinquinamento e le norme della sicurezza sul lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio di cui trattasi. A tal fine l'impresa aggiudicataria si impegna a presentare prima dell'inizio del servizio il nominativo del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Articolo 26 - Divieto di subappalto.

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena la risoluzione del contratto e del risarcimento di eventuali danni e delle spese causate al Comune per la risoluzione anticipata dello stesso.

Articolo 27 - Ampliamento del servizio.

Nel caso in cui nel corso del contratto di appalto il Comune decida un ampliamento del servizio, esso potrà avere luogo, con l'accordo dell'impresa aggiudicataria, secondo le norme recate dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito.

Articolo 28 - Responsabilità.

L'impresa aggiudicataria assume ogni responsabilità per casi di infortuni o danni arrecati agli utenti, ed eventualmente all'Amministrazione comunale, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'impresa aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune di Pomigliano d'Arco sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

Articolo 29 - Penalità.

L'impresa aggiudicataria, durante la esecuzione del contratto di appalto, è tenuta al rispetto puntuale delle disposizioni recate dalle leggi, dai regolamenti, dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito in ordine alla organizzazione e alla gestione del servizio di mensa scolastica oggetto di gara.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto e dalla lettera di invito, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia, secondo la gravità dell'infrazione, da un minimo di Euro 465,00 ad un massimo di Euro 1.550,00, come di seguito specificato:

1) Penale di € 465,00

Per ogni ora di ritardo nella somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, rispetto all'orario stabilito nel presente capitolato speciale di appalto.

2) Penale di € 1.550,00

Per ogni giorno di mancato servizio di somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia per fatti imputabili all'impresa aggiudicataria.

3) Penale di € 1.550,00

In caso di impiego, nel servizio, di personale non qualificato e/o privo dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge vigente.

4) Penale di € 465,00

Per ogni refettorio o locale scolastico non rimesso in ordine dopo la consumazione dei pasti da parte degli alunni e delle alunne della scuola dell'infanzia.

5) Penale di € 465,00

Per pasti non predisposti secondo le indicazioni recate dal presente capitolato speciale di appalto.

6) Penale di € 1.550,00

Per ogni fornitore dell'impresa aggiudicataria sprovvisto di certificazione UNI EN-ISO 9000.

7) Penale di € 1.550,00

Per ogni automezzo utilizzato nella distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente.

8) Penale di € 1.550,00

Per ogni contenitore utilizzato dall'impresa aggiudicataria nella distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni non conforme alla normativa vigente.

9) Penale di € 1.550,00

Per il mancato rispetto della proposta migliorativa del servizio di mensa scolastica presentata in sede di gara.

10) Penale di € 1.550,00

Per la mancata utilizzazione di prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania offerti in sede di gara.

11) Penale di € 1.550,00

Per la mancata utilizzazione dei prodotti biologici offerti in sede di gara.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

12) Penale di € 1.550,00

Per il mancato rispetto dei piani di trasporto dei pasti della mensa scolastica presentati in sede di gara.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Per cumulo di infrazioni, il Comune procederà alla rescissione del contratto.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti con lettera di addebito.

Alla contestazione della inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa aggiudicataria.

Articolo 30 - Corrispettivo dell'appalto.

Il pagamento del canone dell'appalto avverrà su presentazione di regolare fattura mensile entro e non oltre 30 giorni dalla data di presentazione della fattura all'Ufficio Protocollo Generale del Comune di Pomigliano d'Arco, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'impresa aggiudicataria e quanto altro dalla stessa dovuto.

Il canone di appalto copre interamente tutte le spese sostenute dall'impresa aggiudicataria per la perfetta esecuzione del contratto di appalto.

L'impresa aggiudicataria non ha nulla a pretendere per spese sostenute al di fuori del prezzo per pasto aggiudicato che deve essere inteso comprensivo, come stabilito nella lettera di invito e nel presente capitolato speciale di appalto, delle spese del personale e di tutti i servizi richiamati nei citati atti di gara.

La liquidazione del canone mensile dell'appalto può essere effettuata, dall'Ufficio Ragioneria del Comune di Pomigliano d'Arco, anche con la sola asseverazione del corretto funzionamento del servizio di mensa scolastica espressa, per iscritto, sulla fattura della impresa aggiudicataria e sottoscritta dal Responsabile del servizio di mensa scolastica e dal dirigente del Settore Affari Sociali.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it**

Articolo 31 - Risoluzione del contratto di appalto.

Le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nella lettera di invito e nel presente capitolato speciale di appalto che siano, a parere dell'Amministrazione comunale, di gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto.

Oltre che nei casi di cui al primo comma del presente articolo, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato speciale di appalto e alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e di mense scolastiche.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del 1/08/2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli;

L'aggiudicatario riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione comunale.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it**

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocatesi in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Articolo 32 – Decadenza dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicatario non rispetti le norme e condizioni di cui al presente capitolato.

L'Amministrazione comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicatario cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.lgs. 8/8/1994 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

Articolo 33 - Trattamento dei dati sensibili.

All'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del T.U. 196/03 e del personale della medesima impresa che ha accesso ai dati sensibili.

La inosservanza, da parte dell'aggiudicatario, della normativa vigente in materia di trattamento dei dati sensibili, comporta la risoluzione del contratto di appalto.

Articolo 34 – Luogo di esecuzione e Foro competente.

Ai fini dell'esecuzione del contratto di appalto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, l'aggiudicatario dovrà comunicare, alla stazione appaltante, espressamente il proprio domicilio.

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione aggiudicatrice e il soggetto aggiudicatario, così durante l'appalto come al suo termine, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Nola.

Articolo 35 - Rinvio.

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale di appalto o erroneamente disciplinato, si rinvia al Regolamento CE n. 852/2004, al D.P.R. n. 327/1980, alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 797 del 16/06/2006 (B.U.R.C. n. 30 del 10 luglio 2006) ad oggetto "Sicurezza Alimentare. Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Giunta Regionale della Campania con Decreto



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it**

Dirigenziale n. 169 del 03/07/2009 e alla Deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 228 del 31/05/2011 (B.U.R.C. n. 35 del 6 giugno 2011) ad oggetto "Recepimento dell'Accordo Stato – Regioni del 29/04/2010 concernente "Linea guida applicativa del Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. – Rep. Atti n. 59/CSR", al D.lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni e integrazione e al regolamento di attuazione per quanto applicabile alla presente procedura di gara.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

ALLEGATO A

TABELLE NUTRIZIONALI E MENU' DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE ALUNNE E GLI ALUNNI DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA.

Le tabelle nutrizionali sotto raffigurate sono state elaborate tenendo conto dei "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti" (LARN) fissati dall'istituto nazionale della nutrizione, in rapporto alle fasce di età. Il Pranzo per un bambino della scuola dell'infanzia in media deve avere i seguenti valori nutrizionali:

Calorie: 563 Kcal

Proteine: 31,99=128 Kcal.

Lipidi: 19,29=174 Kcal

Glucidi: 69,54=261 Kcal.

Lunedì 1^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta e lenticchie	160 kcal	26.55	3.60	7.16
Bastoncini di pesce	130 kcal	7.78	5.15	13.55
Patate al forno	112 kcal	17.90	3.99	2.10
Pane	107 Kcal	23.05	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	551 kcal	85.5	13.6	27

Pasta gr. 20 + lenticchie gr. 20 + olio extra vergine di oliva gr. 3

Bastoncini gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3

Patate gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 4

Pane gr 40

Frutta gr 150

Martedì 1^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Riso al pomodoro	245 kcal	46.85	4.70	6.60
Polpette in umido	116 kcal	3.89	4.96	14.02
Fagiolini lessi	52 kcal	4.60	3.09	1.70
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	562 kcal	88.6	13.7	26.6



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Riso gr. 50 + pomodoro pelato gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3+ parmigiano reggiano gr 4
Carne magra bovino adulto gr. 60 + pane gr. 5 + parmigiano Reggiano gr. 4 + olio extra vergine di oliva gr. 3 + uovo gr. 5
Fagiolini gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Pane gr 40
Frutta gr 150

Mercoledì 1^ settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta al pomodoro	221 kcal	38.19	5.13	7.65
Prosciutto cotto	86 kcal	0.36	5.88	7.92
Patate al forno	112 kcal	17.90	3.99	2.10
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	568 kcal	89.7	15.2	21.9

Pasta gr. 50 + pomodoro pelato gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3 + parmigiano Reggiano gr. 4
Prosciutto cotto gr 40
Patate gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 4
Pane gr 40
Frutta gr 150

Giovedì 1^ settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta alla bolognese	267 kcal	37.94	9.01	10.66
Frittata di uova	105 kcal	0	8.29	7.56
Carote lesse	55 kcal	6.08	3.15	0.88
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	576 kcal	77.03	21.4	23.3



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Pasta gr. 50 + carne magra bovino adulto gr. 15 + pomodoro pelato gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3 + parmigiano Reggiano gr. 5
1 Uovo + olio extravergine di oliva gr. 3
Carote gr. 80 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Pane gr 40
Frutta gr 150

Venerdì 1^ settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Riso e piselli	244 kcal	47.36	4.45	6.93
Formaggio fresco	125 kcal	0	12.04	3.44
Spinaci lessi	49 kcal	0	5.99	2.80
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	567 kcal	80.6	23.7	17.4

Riso gr. 50 + piselli gr. 20 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Philadelphia gr. 40
Spinaci gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Pane gr 40
Frutta gr 150

Lunedì 2^ settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta al pomodoro	221 kcal	38.19	5.13	7.65
Merluzzo in umido	85 kcal	0.60	3.57	12.72
Patate al forno	112 kcal	17.90	3.99	2.10
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	567 kcal	89.9	13.6	26.7

Pasta gr. 20 + pomodoro pelato gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Filetto di merluzzo gr. 80+ olio extra vergine di oliva gr. 3
Patate gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 4
Pane gr 40
Frutta gr 150



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Martedì 2^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Paste e fagioli	158 kcal	25.87	3.80	6.66
Mozzarella di vacca	152 kcal	0.42	11.70	11.22
Piselli al prosciutto	99 kcal	12.80	3.29	5.40
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	558 kcal	72.3	19.7	27.5

Pasta gr. 50 + fagioli gr 20+ pomodoro pelato gr. 10 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Mozzarella di vacca gr. 60
Piselli gr. 100 + olio extra vergine di oliva gr. 3+ prosciutto cotto gr 10
Pane gr 40
Frutta gr 150

Mercoledì 2^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta e lenticchie	160 kcal	26.55	3.60	7.16
Rollata di tacchino	101 kcal	3.80	3.74	14.95
Purea di patate	162 kcal	17.96	9.01	3.14
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42Kcal	10.2	0.1	0.6
Totale	572 kcal	81.5	17.3	29.4

Pasta gr. 20 + lenticchie gr. 20 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Rollata di tacchino gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3
Patate gr. 100 + latte UHT gr 30 + burro gr 5 + parmigiano reggiano gr 3
Pane gr 40
Frutta gr 150



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Giovedì 2^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Riso al pomodoro	245 kcal	46.85	4.70	6.66
Polpette in umido	116 kcal	3.89	4.96	14.02
Carote lesse	55 kcal	6.08	3.15	0.88
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42 Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	565 kcal	90.1	13.7	25.8

Riso gr. 50 + pomodoro pelato gr. 60 + olio extra vergine di oliva gr. 3+ parmigiano Reggiano gr. 4

Carne magra bovino adulto gr. 60 + pane gr. 5 + parmigiano Reggiano gr. 4 + olio extra vergine di oliva gr. 3 + uovo gr. 5

Carote gr. 80 + olio extra vergine di oliva gr. 3

Pane gr 40

Frutta gr 150

Venerdì 2^a settimana

Menù	Calorie	Glucidi	Lipidi	Protidi
Pasta e patate	212 kcal	36.27	5.15	7.15
Frittata di uova	122 kcal	0.51	9.33	8.98
Insalata con carote e mais	92 kcal	7.58	4.15	1.63
Pane	107 Kcal	23.04	0.76	3.60
Frutta	42Kcal	10.2	0.15	0.6
Totale	575 kcal	77.6	19.5	22

Pasta gr. 50 + zucchine gr. 30 +olio extra vergine di oliva gr. 3+ parmigiano Reggiano gr 5

Spinaci gr. 20 + uovo n° 1 + olio extra vergine di oliva gr. 3

Lattuga gr. 50 +carote gr 20 + mais gr 20 + olio extra vergine di oliva gr. 3

Pane gr. 40

Frutta gr. 150



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

ALLEGATO B

QUALITÀ NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Si riportano le caratteristiche merceologiche degli alimenti più comunemente utilizzati per la preparazione di pasti. L'elenco comprende prodotti diversificati per le piccole realtà produttive (prodotti freschi) e per la grande ristorazione nella cui filiera produttiva trova maggiore utilizzo il prodotto surgelato a garanzia della sicurezza igienica, nel rispetto delle caratteristiche nutrizionali.

1 Pasta di semola di grano duro

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere al requisiti della L. 580/67 e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

2 Riso

Deve essere classificato come superfino quello che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboleid", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli arti. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

3 Gnocchi freschi

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero tipo 00 nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata.

Se l'umidità è molto alta vanno conservati solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco.

4 Farina bianca

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.
Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27-3- 92 n° 109.

5 Panini

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione.

Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale e lievito.

Per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito.

Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali.

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21-03-73 e successivo di modifica del 25-06-81.

Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

6 Mais dolce in scatola

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109 e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

7 Legumi secchi

Devono essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma) ed uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1 -92 n° 109.

FAGIOLI - Cultivar richieste: borlotto o cannellino

LENTICCHIE - Cultivar richieste: pantelleria

CECI - Cultivar richieste: comune

I legumi secchi devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n. 2092/91.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi

8 Piselli surgelati

Devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

9 Pomodori pelati tipo S. Marzano

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L.10-3-69 n° 96 e D.P.R. 11-4-75 n° 428.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

I pomodori devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n. 2092/91.

10 Passata di pomodoro biologico

I pomodori devono essere **biologici**, conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.Lgs. 27/01/92 n° 109.

11 Ortaggi freschi a frutto

- **POMODORI, ZUCCHE E ZUCCHINE:** devono essere frutti sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

12 Ortaggi freschi a tubero

- **PATATE:** devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

13 Patate disidratate

Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

14 Insalata fresca preconfezionata biologica

I prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria "IV gamma": "ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preconfezionati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettabili, es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonicleopatra@alice.it

vaschetta termosaldata, ecc”.

I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n° 2092/91.

15 Verdure ed ortaggi surgelati

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D. Lgs. 27-1-92 n°110.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta sempre, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18 °C.

I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente.

- **SPINACI:** devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.
- **CAROTE:** devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a rondella e la colorazione deve essere tipica della varietà.
- **FAGIOLINI:** devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, lo sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.
- **CARCIOFI:** devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a spicchi, lo sviluppo e la colorazione devono essere tipici della varietà.
- **MINISTRONE:** il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale

16 Erbe aromatiche

Devono provenire da coltivazioni o, se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o al margine di fossi di scolo di un qualunque scarico.

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

-**ODORI FRESCHI:** basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

-**ODORI SECCHI:** origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente.

E' tollerata la presenza di parti di stelo.

I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n° 2092/91.

17 Carni bovine fresche refrigerate

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide, di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 12 (dodici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE1026/91 ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Tagli delle carni indicati per le preparazioni

Spezzatino



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **REALE (SOTTOSPALLA)**: questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
 - **FESONE DI SPALLA (SPALLA)**: questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
 - **CAPPELLO DEL PRETE (SPALLA)**: è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

Carne trita per hamburger e polpette

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **REALE (SOTTOSPALLA)**: questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- **FESONE DI SPALLA (SPALLA)**: questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- **CAPPELLO DEL PRETE (SPALLA)**: è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- **PUNTA DI PETTO (PUNTA DI PETTO)**: ha per base ossea le sette emivertebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

Arrosti

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **REALE (SOTTOSPALLA)**: questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **NOCE (PEZZA A CANNELLA)**: questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.
- **FESA (NATICA)**: è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimembranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

Roast beef

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **SCAMONE (COLARDA)**: è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

Fettine alla pizzaiola

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **GIRELLO O MAGATELLO (LACERTO)**: è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Cotolette

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- **NOCE (PEZZA A CANNELLA)**: questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

Carni di vitello

Le carni di vitello utilizzate debbono provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Le carni dovranno altresì essere fornite nei seguenti tipi:

da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce (*pezza a cannella*), fesa (*natica*), scamone (*colarda*), girello (*lacerto*);

da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale (*sottospalla*), punta di petto.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62 e del D.Lgs.286/94, nonché rispettare le disposizioni ai sensi dei D.L.vo n° 109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/2003, e D.L.vo n° 155/97, modificato dalla Legge n. 526/99; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, l'allevatore, la provenienza ed il singolo capo macellato.

La carne deve altresì:

presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;

possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione gestagena, da sostanze ad effetto anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.

presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2° C. Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2° C fino alla spedizione.

La confezione sottovuoto non deve in alcun modo presentare liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale e deve riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di rintracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza;

il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, con temperatura durante il trasporto da -1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0° e +4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

18 Carne fresca di suino

18.1 Arista di maiale fresca refrigerata

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928, D.L. n° 118/92, provenire da allevamenti nazionali ed essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

Dal punto di vista organolettico, le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del D.L. 109/92. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n° 155/97. E' fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0 e +4 °C.

18.2 Salsicce tipo “Cervellatina”

Il prodotto deve provenire dai muscoli lunghissimo del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 286/94.

La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 - 30 % massimo.

18.3 Prosciutto cotto Nazionale



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo n. 537/1992. Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettazione, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.)
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- umidità non superiore al 70%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia);
- proteine: 15/20% ;
- grassi: 15% ;
- ceneri: 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92 modificato dal D.L.vo n. 181/03.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

18.4 Prosciutto crudo Nazionale

Il prodotto deve essere prodotto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DL.vo n. 537/1992.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;
- peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi (sono consentite limitate chiazze bianche da granuli di tiroxina), putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale del prosciutto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

18.5 Mortadella

Deve essere un insaccato cotto di puro suino senza l'aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 537/92 e deve essere confezionato in porzioni singole suddivise in fette del diametro ciascuna non inferiore a cm. 20, il cui peso deve essere conforme a quello indicato nelle tabelle dietetiche.

18.6 Salame tipo Milano

Deve essere costituito da carne suina, carne bovina e da lardo in parti uguali, con aggiunta di sale e di altri additivi consentiti, stagionato per un periodo di tre-cinque mesi e più.

L'impasto è composto di carne tritata e grana fine, l'involucro deve essere costituito dal colon di suino.

19 Carne di pollo fresca refrigerata

Caratteristiche generali:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n°118 del 27 gennaio 1992.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

CEE;

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione (+ 0°/+4°C);
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca attestante l'avvenuta visita sanitaria;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda, di spiccata lucentezza e di colore bianco rosa.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura.

La pelle, quando presente, deve essere di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata; il grasso sottocutaneo deve essere sottile, di colore uniforme e chiaro.

Confezione, imballaggio e trasporto

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento e l' imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Tutte le tipologie di prodotto dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente o in confezioni integre sottovuoto.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le confezioni devono essere allocate in idonei imballaggi.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a + 7°C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonicleopatra@alice.it

netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il n. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Tipologia prodotti in base al Regolamento CE 1538/91.

- Coscia di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Coscetta di pollo:** ovvero coscia di pollo con unita parte del dorso al quale non deve incidere per più del 25% sul peso complessivo del taglio.
- Sovracoscia di pollo:** ovvero il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Fuso di pollo:** ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Petto di pollo** (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Crocchette di pollo:** devono essere prodotte e confezionate conformemente ai requisiti del D. L.vo. 27-1-92 n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

20 Fesa di tacchino arrosto

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo n. 537/1992 e la fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinosità esterne e di iridescenza.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. in base al D.L.vo n. 155/97.

20.1 Spezzatino di tacchino

Deve provenire da stabilimenti di macellazione riconosciuti dal Ministero della Sanità conformemente a quanto stabilito dal D.P.R. n. 495 del 10/12/1997.

Lo spezzatino deve essere ottenuto dal petto di tacchino conformemente etichettato con bollo sanitario attestante l'avvenuta visita sanitaria.

20.2 Petto di tacchino arrosto



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente,
Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.L.vo 537 del 30/12/92.
Il bollo sanitario deve essere riportato in etichetta e dovrà essere conforme al D. L.vo 109 del 27/1/92.
L' unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

21 Hamburger di tacchino surgelato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003; D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992; D.M. n.493 del 25/09/1995), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne macinata di tacchino (80-90%), acqua, granuli di patate, sale, spezie, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 5-7% e il rapporto collagene/proteine della carne inferiore al 12.

Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari nè segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e deve essere mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).

Le confezioni devono essere in porzioni e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980; la temperatura durante il trasporto deve essere uguale o inferiore a -18°C, con una tollerabilità di +3°C al momento della consegna, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

21.1 Hamburger di tacchino al rosmarino refrigerato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne di tacchino (90-95%), granuli di patate, patate, sale, rosmarino fresco (0,2%), senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6-7% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 12. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari,



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

**UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it**

deve possedere sapore e odore gradevole, essere in buono stato di conservazione e mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1° - +4°C).

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

22 Carni di coniglio fresche e refrigerate

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,4/1,6 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495/97, D.P.R. n° 559/92, D.L.vo n° 109/92 e s.m. e D.L.vo n° 118/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe ed interiora ed opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione, la specie ed il taglio.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

22.1 Hamburger di coniglio refrigerato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il tasso di grasso deve essere inferiore al 6% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice ed il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.vo n. 155/97.

23 Prodotti ittici surgelati

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n.110/92; D.M. n.493 del 25/09/1995) e devono provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.L.vo n. 531/92.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del D.M. 27 marzo 2002, Regolamento 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni e la data di congelamento non deve essere anteriore a 6 mesi alla data di consegna.
- Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n° 283 del 30 aprile 1962. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C) per rispettare la “catena del freddo”, affinché mantengano lo stato di surgelazione.

Caratteristiche specifiche:

- Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi al D.L.vo n. 531/92.

Tipologia dei prodotti:



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

filetti di merluzzo - filetti di merluzzo carbonaro a tranci - filetti di merluzzo pastellato o alla mugnaia - filetti di merluzzo e spinaci impanati - filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro - filetti di pesce spada - bastoncini precotti di pesce- cotoletta di trota impanata.

23.1 Filetti di Merluzzo

Nome scientifico: Gadus Morhua Morhua

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo (Gadus Morhua Morhua) 100%.

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100g

Parametri fisici:

Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

23.2 Filetti di merluzzo carbonaro a tranci

Nome scientifico: Pollachius virens o Pollachius pollachius

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo carbonaro (Pollachius virens o Pollachius pollachius) 100%.

23.3 Filetti di merluzzo pastellato o alla mugnaia (senza spine)

Nome scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska) Famiglia:

Gadidi

Ordine: Gadiformi

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABVT (azoto basico volatile totale) <30mg/100g

Parametri fisici:

Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

23.4 Filetti di merluzzo e spinaci impanati

Nome scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

23.5 Filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro Nome

scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

23.6 Filetti di pesce spada Nome

scientifico: Xiphias gladius Ordine:



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Perciformi

Le carni devono essere bianche, rosate e delicate

23.7 Bastoncini precotti di pesce

Il prodotto deve provenire da pesce *alaskan pollack* (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi.

23.8 Bistecca di tonno albacore

Filetto di tonno albacore “*Thunnus albacares*”, senza pelle, senza spine, tagliato a fette.

Ingredienti: Tonno Albacore 100%.

23.9 Cotoletta di trota impanata

Nome comune: Trota iridea

Nome scientifico: *Oncorhynchus mykiss*

Famiglia: Salmonidi

Ordine: Salmoniformi

oppure

Nome comune: Trota fario

Nome scientifico: *Salmo trutta fario*

Famiglia: Salmonidi

Ordine: Salmoniformi

Le tipologie di prodotto commercializzate sotto forma di FILETTI, non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne*
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

* I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

23.10 Cotoletta di platessa surgelata

Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti del D.Lgs. 27-1-92 n°110 in porzioni pronte per l'uso.

23.11 Tonno all'olio d'oliva ed al naturale

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito nel D.L.vo n. 531/92. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale.

La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

24 Uova pastorizzate refrigerate intere

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.L.vo del 4\2\1993, n. 65 attuazione della direttiva CEE 89\437; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4 °C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65\93 e dal D.L. 109\92 e successive modifiche.

25 Olio extravergine d'oliva

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irrepreensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1 % in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 26 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

L'olio deve essere **BIOLOGICO**, conforme al regolamento CEE n. 2092/91.

26 Burro

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi dei D.P.R 1-4-97 n° 54.

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla L 23-12-56 n° 1526 e deve essere burro di qualità.

27 Latte intero

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 14-1- 97 n° 54 e deve essere tipo U.H.T.

28 Besciamella U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano tipo 00, sale.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e successive modifiche.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antoniocleopatra@alice.it

Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

29 Formaggio Grana Padano o Parmigiano reggiano

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell' etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

Deve essere confezionato in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

30 Mozzarella e bocconcini di mozzarella

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45%.

Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109 così come modificato dal D.L.vo n. 181\2003.

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l' esterno.

La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

31 Formaggio spalmabile

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e successive modifiche.

Deve essere confezionato in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

32 Formaggio fuso

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. n. 54 del 14/01/97, essere composto dai seguenti ingredienti: acqua, formaggi, cagliata, burro, proteine del latte, sale, sale di fusione citrato di sodio, correttore di pH acido citrico.

I parametri chimici devono essere i seguenti: umidità 51% massimo sostanza secca 49% minimo e materia grassa su s.s. 42 % minimo.

33 Formaggini

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e successive modifiche.

Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n° 2 formaggini da gr. 28 cadauno.

34 Confezioni di limone in bustine

100 % succo di limone monodose in bustine da 4 ml.

Descrizione:

Aspetto fisico: liquido

Colore: giallo avorio

Sapore\odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

35 Sale Iodato

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10-8-95 n° 562.

36 Acqua oligominerale

Deve essere leggermente demineralizzata ed il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non deve essere superiore a 500 mg per litro.

37 Frutta fresca di stagione

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità
- privi di anomala umidità esterna
- turgidi ovvero privi di segni di ammolimento
- maturi fisiologicamente e commercialmente
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste. Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate:

- la specie
- la varietà
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della frutta
- il peso netto
- il peso lordo

38 Agrumi

ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese)

MANDARINI - Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10% espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria ed un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

39 Pomacee

MELE - Cultivar richieste: golden delicious, starking deticious, red delicious, annurche



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana. conference

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2 cm. di lunghezza e/o 1 cm. di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 25% in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

40 Nettarine

ALBICOCHE - Cultivar richieste: boccuccia, tonda di castiglione, precoce di imola, reale di imola

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

BANANE

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

UVA DA TAVOLA - Cultivar richieste: italia, regina

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione della buccia (leggerissime bruciature di sole).

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei grappoli, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

41 Nettare di frutta



COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO
(Provincia di Napoli)
SETTORE AFFARI SOCIALI

UFFICIO DI PIANO AMBITO TERRITORIALE N12 - CORSO V. EMANIELE, VICO RICCI, PIAZZETTA SAN GIOVANNI BOSCO – 80038
POMIGLIANO D'ARCO - TEL-FAX 0818033153 – email: antonioleopatra@alice.it

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18-5-82 n° 489 art 2-1° comma sub. a. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

I nettari di frutta devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

42 Merende preconfezionate non farcite biologiche

- MERENDINE DOLCI

- PANDORINO

Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali nè additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D. L.vo. 27-1-92 n°109, devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

- CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodose del peso, all' origine, di gr 30.

Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D. L.vo. 27-1-92 n°109.

- UOVO DI CIOCCOLATO

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30-4-76 n 351-all.to 3, punti 16 e 21 - e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

- BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE O CIOCCOLATO FONDENTE

Si intende un prodotto di cioccolato al latte o fondente definito dalla L. 30-4-76 n° 351 - all.to 3, punti 16 e 21 confezionata in porzioni monodose del peso all'origine, di gr 20.

- DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d' oliva e spolverati con zucchero a velo.