

#### 10.P8.2 VERDURA SURGELATA

**PRODOTTO:** fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli.

**ASPETTO:** deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:** le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate,
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni,
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti,
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine,
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato,
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà,
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

**ADDITIVI:** sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

**IMBALLAGGIO:** le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

**TRASPORTO:** i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

**ETICHETTATURA:** conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

#### 10.P9 ACQUA POTABILE

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:** la Regione del Veneto garantisce ai cittadini il controllo sulla qualità delle acque potabili. Tale attività viene espletata attraverso l'indirizzo e il coordinamento delle Aziende ULSS a garanzia dell'omogeneità degli interventi sul territorio, e con indicazioni specifiche in particolare per alcuni inquinanti che possono incidere negativamente sulla salute dei cittadini, come in passato per l'inquinamento da Cromo esavalente nella vallata del Chiampo, e recentemente per l'inquinamento da PFAS nella vallata del torrente Agno-Guà-Fratta-Gorzone che ha coinvolto alcuni ambiti delle province di Vicenza, Padova e Verona.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;

- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

**QUALITÀ DEL PRODOTTO:** l'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa, ecc., in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua. Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

#### ALLEGATO I D.Lgs. 02-02-2001 n. 31- PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO

\* Pag 79-80-81

##### PARTE A - Parametri microbiologici

Parametro	Valore di parametro (numero/100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

##### PARTE B - Parametri chimici

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA  
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie  
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Acrilammide	0,10	µg/l	
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1,0	µg/l	
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1,0	µg/l	
Bromato	10	µg/l	
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	
Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO <sub>3</sub> )	50	mg/l	
Nitrito (come NO <sub>2</sub> )	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	somma delle concentrazioni di composti specifici
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene Tricloroetilene	10	µg/l	somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Triometani-Totale	30	µg/l	somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

**PARTE C - Parametri indicatori**

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µS <sub>cm</sub> -1 a 20° C	
Concentrazione Ioni idrogeno	° 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O <sub>2</sub>	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	N°/100 m	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Durezza *			il limite inferiore vale per le acque sottoposte ad addolcimento o dissalazione
Residuo secco a 180°C **			
Disinfettante residuo ***			

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.

\* valori consigliati: 15-50° F.

\*\* valore massimo consigliato: 1500 mg/L. –

\*\*\* valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

**10.P10 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA  
 SPECIFICHE GENERALI**

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da metodi di produzioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale tipologia di coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.



A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati (per l'Elenco organismi di controllo autorizzati al controllo delle produzioni biologiche è possibile consultare il sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali MIPAAF).

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

#### **10.P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA**

##### **DEFINIZIONE DI DIFESA INTEGRATA (articolo 3, Decreto Legislativo n. 150/2012)**

"Attenta considerazione di tutti i metodi di protezione fitosanitaria disponibili e conseguente integrazione di misure appropriate intese a contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi e che mantengono l'uso dei prodotti fitosanitari e altre forme d'intervento a livelli che siano giustificati in termini economici ed ecologici e che riducono o minimizzano i rischi per la salute umana e per l'ambiente. L'obiettivo prioritario della difesa integrata è la produzione di colture difese con metodi che perturbino il meno possibile gli ecosistemi agricoli e che promuovano i meccanismi naturali di controllo fitosanitario".

La Direttiva europea 2009/128/CE, sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PF), prevede l'obbligo, per tutti gli utilizzatori professionali, di attuare i principi generali della difesa integrata, a partire dal 1° gennaio 2014. Tale indicazione è contenuta anche nel Regolamento 1107/2009, che all'articolo 55 stabilisce: "I prodotti fitosanitari sono utilizzati in modo corretto. Un uso corretto comporta l'applicazione dei principi di buona pratica fitosanitaria e il rispetto delle condizioni stabilite specificate sull'etichetta. Comporta altresì il rispetto delle disposizioni della direttiva 2009/128/CE e, in particolare, dei principi generali in materia di difesa integrata, di cui all'articolo 14 e all'allegato III di detta direttiva, che si applicano al più tardi dal 1° gennaio 2014".

##### **PRINCIPI GENERALI DI DIFESA INTEGRATA**

1. Prevenzione attraverso misure agronomiche.
2. Conoscenza e monitoraggio degli organismi nocivi.
3. Valutazione della necessità del trattamento e del momento dell'intervento.
4. Preferenza di metodi o PF non di sintesi chimica.
5. Criteri di scelta del PF.
6. Ottimizzazione delle quantità distribuite.
7. Gestione della resistenza.
8. Verifica dell'efficacia della strategia di difesa adottata.

**SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA** Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (art. 2, Legge n.4/2011 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

**ETICHETTATURA** I prodotti conformi al Sistema di produzione integrata possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo.

#### **10.P12 ALIMENTI PER CELIACI**

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa. L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia

autoimmune, che causa un'inflammatione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

#### **LE DICITURE IN ETICHETTA PER GLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI SENZA GLUTINE:**

I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono: Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci.

- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche i celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine < 20ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine". In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)

## **ARTICOLO 11 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

### Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la cucina dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente, in particolare, nella scuola dell'infanzia, la frutta deve essere fornita già tagliata e conservata con succo di limone (per ridurre l'ossidazione) e senza aggiunta di zucchero;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incollì deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;

- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare l'uso di:
  - carni al sangue
  - cibi fritti
  - dado da brodo contenente glutammato
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
  - residui dei pasti dei giorni precedenti
  - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
  - alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
  - modalità di cottura come soffrittura.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Il cibo non distribuito potrà essere destinato alle organizzazioni caritatevoli seguendo le indicazioni previste nell'allegato 8.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

### 11.1 Modalità di cottura

La cottura determina numerose modificazioni chimiche, fisiche e organolettiche nell'alimento, di cui la maggioranza sono volute e favorite, mentre altre indesiderate.

Tra le modificazioni "positive" ci sono l'aumento della digeribilità e il miglioramento dei caratteri organolettici, dell'appetibilità e delle qualità igieniche, grazie alla distruzione dei microrganismi, all'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti; tra le conseguenze meno favorevoli si ha la diminuzione del valore nutritivo, dovuto essenzialmente alla perdita di alcuni aminoacidi, delle vitamine termolabili e dei sali minerali per dissoluzione, soprattutto nel caso di cottura in acqua.

Le modificazioni determinate dalla cottura dipendono essenzialmente dalla tecnica utilizzata, dal tipo di prodotto, dalla durata della cottura e dal recipiente utilizzato.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

**11.1.1. Cottura in acqua:** l'acqua trasmette il calore e distribuisce gli aromi utilizzati. A seconda dell'alimento varia la quantità di acqua, la natura e la temperatura iniziale; in alcuni casi è preferibile mettere l'alimento nell'acqua fredda, in altri immergerlo in acqua bollente. Ad esempio, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e sali minerali nel caso della verdura è buona norma usare una quantità minima di acqua, non frazionare troppo l'alimento ed usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Nel caso della carne, per avere un buon bollito, è consigliabile aggiungerla all'acqua in ebollizione: in questo modo le proteine coagulano, evitando, alle sostanze contenute nella carne, di passare nel brodo di cottura. Se invece si vuole ottenere un buon brodo bisogna mettere la carne in acqua fredda; le proteine coagulano lentamente e così tutte le sostanze della carne passano nell'acqua di cottura.

**11.1.2. Cottura a vapore:** nel sistema di cottura a vapore l'alimento entra in contatto con l'acqua allo stato gassoso e subisce meno perdite rispetto alla bollitura. La cottura mediante vapore può avvenire in pentola a vapore o in pentola a pressione.

In pentola a vapore (vapore dolce): tale cottura viene effettuata con una pentola apposita formata da due corpi: uno inferiore dove l'acqua bolle e uno superiore, incastrato a quello inferiore, forato in modo da permettere il passaggio dell'acqua allo stato aeriforme che sale dal basso verso l'alto. Questo tipo di cottura comporta perdite vitaminiche minime e il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto.

In pentola a pressione (vapore spinto): utilizzando la pentola a pressione, la chiusura ermetica impedisce al vapore di fuoriuscire; questo determina un aumento di pressione e, di conseguenza, un aumento della temperatura di ebollizione. I tempi di cottura risultano quindi notevolmente ridotti, ma si può avere la perdita di vitamine termolabili.

Queste due tecniche di cottura possono essere simulate con forni a vapore, a pressione o termoventilati - trivalenti nei quali il vapore viene prodotto in apposite caldaie e distribuito uniformemente.

**11.1.3. Cottura brasata:** è una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto, dopo di che la cottura prosegue in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione, che viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si forma la crosta.

**11.1.4. Cottura in umido o "stufatura":** consiste in una cottura, più o meno prolungata secondo le caratteristiche dell'alimento, a temperatura relativamente bassa in un recipiente con coperchio che mantiene e diffonde dolcemente il calore. I cibi stufati cuociono utilizzando i propri liquidi e grassi naturali, senza la necessità di molto condimento e senza perdita di nutrienti, che rimangono nel sugo di cottura.

**11.1.5. Cottura in padella:** con questo metodo i cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo. Può essere un sistema accettabile, adottato nelle piccole realtà di ristorazione scolastica e usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti che vanno prontamente sostituite in presenza di graffi sulla superficie.

**11.1.6. Cottura al forno:** questa modalità di cottura è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) in quanto li rende particolarmente appetibili. È un metodo lungo e laborioso, che richiede costante attenzione da parte degli addetti. I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso, grazie alla presenza di una ventola. Se si dispone di tale attrezzatura gli alimenti si cuociono uniformemente in tutte le loro parti senza la necessità di continuare a rigirarli. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata "convezione - vapore" che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.

**11.1.7. Cottura sottovuoto:** è un sistema molto semplice che consiste nel trattare termicamente l'alimento messo sottovuoto, cioè privato di tutta l'aria presente nel contenitore. Dopo la creazione del sottovuoto, è possibile sottoporre il prodotto a pastorizzazione, cottura o refrigerazione. La cottura sottovuoto può essere effettuata al posto della cottura per ebollizione, al vapore e a bagnomaria. I vantaggi di tale metodo sono principalmente l'accentuazione dei sapori e degli aromi delle vivande, la possibilità di cuocere a basse temperature che mantengono più tenero l'alimento, la minore dispersione di vitamine e sali minerali, in assenza di aria e liquidi e la possibilità di cuocere contemporaneamente più alimenti, ciascuno dei quali deve essere riposto in sacchetti sigillati. È bene lavorare rispettando le principali norme igieniche, poiché in assenza di ossigeno si possono sviluppare alcuni microrganismi molto pericolosi (come *Clostridium botulinum*).



**Importante è la possibilità, in caso di allergie alimentari, di cuocere in maniera separata gli alimenti evitando i problemi di contaminazione crociata in fase di cottura; si avrà quindi una dieta speciale in monoporzione preparata in maniera corretta e sicura per l'utente allergico.**

**11.1.8. Cottura alla piastra a bassa temperatura:** si griglia con la piastra fredda, cioè non preriscaldata, a fiamma bassa e senza coprire la carne. I grassi e i sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di formazione di sostanze tossiche, ma meno saporito del metodo classico sulla piastra. Se la carne non viene stracotta, è più tenera e succulenta.

### **11.2 Metodi di cottura da evitare**

**12.2.1 Frittura:** è un metodo di cottura basato sull'immersione degli alimenti in un grasso bollente. Nonostante sia un metodo che dà ai cibi un sapore gustoso, gli oli utilizzati ad alte temperature iniziano a decomporsi per effetto del calore, liberando fumi costituiti da acidi grassi liberi e da altre sostanze tossiche, fra cui l'acroleina.

Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva a fine cottura.

**11.2.2 Cottura alla griglia:** i cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella o dalla fiamma o dalla piastra. Ad alte temperature, le proteine alimentari subiscono delle modificazioni chimiche, portando alla formazione di sostanze tossiche, come le ammine eterocicliche aromatiche; inoltre i grassi alimentari tendono a gocciolare e bruciare sulla griglia, generando del fumo ricco di idrocarburi policiclici aromatici che si depositano sugli alimenti. Entrambe queste classi di sostanze sono collegate ad un maggiore rischio di sviluppare tumori.

## **ARTICOLO 12 TIPOLOGIE DI ALIMENTI**

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti devono rispettare quanto indicato in premessa (CAM).

**12.1 Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino.

Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.). Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti contenenti carne separata meccanicamente. Le carni devono derivare per almeno il 15% del peso totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e regolamenti attuativi, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda la somministrazione delle carni fresche, fermi restando tutti requisiti microbiologici di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste;

**12.2 Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie).

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti.

**12.3 Tonno:** al naturale, all'olio d'oliva o all'olio extravergine di oliva. La frequenza massima prevista è di una volta al mese.

**12.4 Formaggio:** utilizzare preferibilmente formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire i formaggi D.O.P.

**12.5 Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Le uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche.

Le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta; le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura.

**12.6 Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, e senza additivi quali lattosio, glutine, proteine del latte e proteine della soia, e ottenuto dalla coscia. La frequenza massima prevista è di una volta al mese, per le scuole primarie;

**12.7 Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Evitare l'uso dei legumi in scatola

## **12.8. Pasta, riso, gnocchi**

**12.8.1 Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ravioli ricotta e spinaci). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. La pasta cotta proposta al consumo deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione. Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale, alternandoli nell'arco della settimana.

**12.8.2 Riso:** è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.; il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare. Si consiglia di alternare il riso "bianco" con quello integrale o semintegrale.

**13.8.3 Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**13.8.4 Altre tipologie di cereali:** è possibile ed auspicabile variare le tipologie di cereali utilizzati, prevedendo oltre a pasta e riso, altri cereali come orzo, farro e miglio.

## **12.9 . Pane e prodotti da forno**

**12.9.1 Pane:** utilizzare pane fresco di giornata, evitando il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta. Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale. Si consiglia di alternare con pane integrale

**12.9.2 Prodotti da forno:** fette biscottate, crackers e i prodotti da forno devono essere preparati con olio extravergine di oliva o olio monoseme. Vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco).

**12.10 Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure fresche di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari della 33 stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura, evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, preferibilmente di provenienza nazionale.

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata.

La verdura proposta al consumo "cotta", preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

**12.11. Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche.

**12.12. Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**12.13 Latte e yogurt:**

- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte pastorizzato microfiltrato o latte a pastorizzazione elevata.

- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta. Si raccomanda di fornire yogurt alla frutta che abbiano un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g

**12.14. Dolci, gelato e budini:**

**12.14.1 Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

**12.14.2 Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

**12.14.3 Budino:** preconfezionato UHT e correttamente conservato.

**12.15. Bevande:** consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

**12.16 Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**12.17 Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione del Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

**12.18. Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato ed il tonno al naturale o all'olio extravergine di oliva.

**12.19 Condimenti:** sono da utilizzare: - olio extravergine di oliva (usualmente da preferire); - burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature; - olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

### **ARTICOLO 13 PERSONALE DELL'APPALTATORE**

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere.

Per quanto attiene alle specifiche disposizioni per il personale addetto alla distribuzione nei locali delle mense scolastiche si fa riferimento a quanto contenuto agli artt. 5.10 e 5.11.

Tutti gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione del C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il committente potrà richiedere – motivandola adeguatamente – la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quello pattuiti.

Il personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:

- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a richiesta del committente, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi relativi all'applicazione del CCNL e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

La ditta aggiudicataria solleva l'appaltatore da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. A tal fine il Comune verificherà tali adempimenti mediante richiesta del DURC allo Sportello unico Previdenziale.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di rescissione del contratto di appalto. In tal caso il Comune, dopo aver provveduto ad incamerare il deposito cauzionale, si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti.

L'appaltatore si impegna ad esercitare nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato.

### **ARTICOLO 14 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;

- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- nutrizione;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La ditta appaltatrice dovrà concordare i contenuti e le modalità formative con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n.8 Berica, per garantire con strumenti e modalità adeguate la formazione e la sua efficacia.

Il personale della ditta addetto alla produzione di sostanze alimentari deve avere frequentato l'apposito corso di formazione di cui all'art. 1 della Legge Regione Veneto 19.12.2003, n. 41 e successivi decreti applicativi.

## ARTICOLO 15 - CONTROLLI ED ANALISI

### 15.1 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

È fatto obbligo all'appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi; inoltre l'Impresa deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti del Committente in cui verrà svolto il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore produrrà copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'appaltatore deve garantire anche eventuali lavori di manutenzione richiesti per il mantenimento dell'autorizzazione sanitaria o su richiesta del Committente (es. tinteggiature mense o piccole riparazioni agli arredi e attrezzature esistenti). Tali attività - nei locali di proprietà del Comune di Vicenza - dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

Ogni aspetto riguardante le norme di sicurezza applicabili nell'esecuzione di ogni tipo di lavoro all'interno delle sedi oggetto di servizio per i quali sia configurabile una qualsiasi interferenza, è espressamente trattato nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza) che il Committente e l'Impresa concorderanno di concerto tra le parti interessate e sarà parte integrante del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 09/04/2008 l'appaltatore è altresì impegnato alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà del Committente (Comune di Vicenza - sedi scolastiche), informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i vari lavori.

### 15.2 – AUTOCONTROLLO IGIENICO - H.A.C.C.P.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 853/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Committente. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Committente,

adottando tutte le conseguenti misure attuative. Il piano comprende – per il servizio relativo ai pasti con "lunch box" – il controllo HACCP previsto per tale tipologia di servizio.

### 15.3 – RINTRACCIABILITÀ

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'impresa è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore aggiudicatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto dell'appaltatore la qualifica e le responsabilità proprie dell' "Operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

### 15.4 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità e caratteristiche delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici/scuole, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme vigenti e a quanto stabilito dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato; il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'appaltatore deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 4 tipi di controllo:

1. controllo igienico-sanitario svolto da: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S n. 8, N.A.S. ecc.;
2. controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale incaricato del Comune appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc. e verifica della rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto;
3. controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa;
4. controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dall'Appaltatore.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 17 "inadempienze contrattuali - penalità", il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'appaltatore è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare ed a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati prevista dalla normativa vigente. Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.