

COMUNE DI SATRIANO DI LUCANIA

Provincia di Potenza

Area nr. 2 - Amministrativa

PROGETTO – CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

A.S. 2024/2027

APPROVATO CON DETERMINAZIONE N. ____ DEL ____

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Durata dell'appalto
- Art. 3 Estensione o contrazione del contratto
- Art. 4 Importi a base di gara
- Art. 5 Elementi dell'Appalto
- Art. 6 Modalità di attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica ed economica

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

- Art. 7 Sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Art. 8 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art. 9 Conservazione delle derrate
- Art. 10 Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

- Art. 11 Modalità di espletamento del servizio
- Art. 12 Modalità di distribuzione dei pasti
- Art. 13 Menù
- Art. 14 Trasporto dei pasti
- Art. 15 Ulteriori adempimenti a carico della ditta

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

- Art. 16 Locali e utenze
- Art. 17 Misure di pulizia e sanificazione ambientale
- Art. 18 Rifiuti
- Art. 19 Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

- Art. 20 Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti
- Art. 21 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria
- Art. 22 Prezzi

PERSONALE

- Art. 23 Adempimenti
- Art. 24 Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 25 Vestiario e dispositivi di protezione individuale

CONTROLLI

- Art. 26 Diritto di controlli
- Art. 27 Organismi preposti al controllo
- Art. 28 Interventi da parte del Comune di Satriano
- Art. 29 Penalità
- Art. 30 Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità
- Art. 31 Autocontrollo e tracciabilità

RESPONSABILITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 32 Responsabilità della ditta aggiudicataria

Art. 33 Contratto

Art. 34 Divieto di cessione del contratto e di subappalto

Art. 35 Risoluzione del contratto

Art. 36 Recesso

Art. 37 Controversie

Art. 38 Trattamento dati personali

Art. 39 Spese contrattuali e pubblicazione

Art. 40 Rinvio a disposizioni di legge

Allegati tecnici:

Allegato A: menù e tabelle dietetiche

Allegato B: planimetrie

INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'AMMINISTRAZIONE Aggiudicatrice è il Comune di Satriano di Lucania, via De Gregorio n.21, CAP 85050, Provincia di Potenza- Telefono 0975/383121- 0975/383715, PEC:comune.satriano.pz@pec.it

Responsabile unico del progetto: D.ssa Buccino Donatella

Il sopralluogo alle strutture ove si effettuerà il servizio è obbligatorio e potrà essere effettuato fino a tre giorni prima della scadenza del termine fissato per la richiesta di chiarimenti di cui all'articolo 2.1 del disciplinare di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata a mezzo PEC all'indirizzo comune.satriano.pz@pec.it o previa prenotazione telefonica al resp. del progetto o in sua assenza al geometra Laviano Pasqualino. e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Viene rilasciata l'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni con gli operatori economici si svolgono attraverso Posta Elettronica Certificata (PEC).

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011.

Il servizio di refezione scolastica sarà espletato presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Satriano di Lucania, negli anni successivi al prossimo, il servizio potrebbe essere esteso alla scuola secondaria di primo grado se vi saranno classi a tempo prolungato.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate al presente capitolato.

L'appalto ha per oggetto il servizio di **mensa scolastica** che prevede a carico dell'appaltatore:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze alimentari;
- preparazione e cottura presso i locali della ditta, trasporto e somministrazione dei pasti alla Scuola dell'Infanzia/Secondaria in Via A. Moro e alla Scuola Primaria via Nazionale di Satriano;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie presso la scuola d'Infanzia sita in Via Aldo Moro e Scuola Primaria sita in Nazionale del Comune di Satriano di Lucania con scodellamento e distribuzione ai relativi alunni;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e D.Lgs. 108/92 e s. m.);
- pulizia dei locali, delle stoviglie e delle sale mensa in tutte le sedi;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- informatizzazione dei dati di rilevazione delle presenze giornalieri degli utenti, e relativa trasmissione al competente ufficio del Comune di Satriano;

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, al personale docente avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione), per i successivi anni scolastici il servizio potrebbe allargarsi alla scuola secondaria di I° se richiesto.

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base dei dati relativi all'ultimo triennio e può variare, in più o in meno, nel corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il primo giorno utile del mese di ottobre e sino all'ultimo giorno utile di maggio.

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante.

Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Art. 2 **Durata dell'appalto**

L'appalto avrà **durata di tre anni** scolastici:

- per l'A.S. 2024/2025 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2024 sino all'ultimo giorno utile di maggio 2025;
- per l'A.S. 2025/2026 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2025 sino all'ultimo giorno utile di maggio 2026;
- per l'A.S. 2026/2027 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2025 sino all'ultimo giorno utile di maggio 2027;

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Si riserva inoltre la facoltà, ai sensi dell'art.120, c.11 del D.Lgs n.36/2023, In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto. Si ritiene che, conformemente alle indicazioni della giurisprudenza ed a quanto stabilito dall'art.23,c.2 della legge n.62/2005,il periodo massimo della proroga può essere stabilito in n.6 mesi decorrenti dall'inizio dell'anno scolastico successivo a quello di scadenza del contratto iniziale.

Art. 3 **Estensione o contrazione del servizio**

Nei documenti di gara iniziali può essere stabilito che, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante possa imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art.120, c.9 del D.Lgs n.36/2023. L'affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto. È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

Art. 4 **Importi a base di gara**

L'importo complessivo del presente appalto, è così determinato:

- **€ 4,72** (quattro euro e settantadue centesimi) IVA esclusa, a pasto consumato per un totale annuo di **€ 111.156,00** iva esclusa, commisurato a n. 23550 circa pasti annui;
€ 333.468,00 oltre Iva per il triennio, calcolati con riferimento alla fornitura di n. **70.650** pasti nel triennio;
- **€ 2.826,00**, non soggetti a ribasso, per oneri relativi alla sicurezza

L'appalto è finanziato in parte con fondi del bilancio comunale e in parte con contribuzione degli utenti.

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati del triennio scolastico precedente ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere gravante sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Art.5. Elementi dell'Appalto

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.108 comma 2 lett. a) del Codice, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Saranno valutati i seguenti parametri:

- Offerta tecnica (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a 80 punti su 100
 - Offerta economica (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a 20 punti su 100.
- per un punteggio massimo di 100 punti

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

Tabella 1 – elementi di valutazione

n °		punteggio massimo
1	Offerta tecnica	0 - > 80
2	Offerta economica	0 - > 20
TOTALE		100

Progetto tecnico, costituito da una dettagliata descrizione delle caratteristiche organizzative e qualitative del servizio, sulla base di quanto disposto dal presente Capitolato e nell'elaborato ad esso allegato relativo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, nonché con specifico riferimento ai criteri di valutazione, di cui alle tabelle riportate al successivo articolo

Art. 6 - Modalità di attribuzione dei punteggi

PARTE PRIMA

Le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori e fornitori locali;

La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;

Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;

Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate agli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti e modalità di somministrazione dei pasti;

Il mezzo di trasporto utilizzato per il servizio di asporto dei pasti e indicare la tipologia di contenitori termici che si intende utilizzare per il servizio;

Integrazione elettrodomestici: n. 2 lavastoviglie da installare nella zona lavaggio dei due refettori Comunali; verranno attribuiti 8 punti per ogni lavastoviglie installata e quindi fino ad un massimo di 16 punti.

L'amministrazione fornirà le planimetrie dei due refettori con la zona lavaggio in modo da consentire la valutazione degli spazi corretti delle attrezzature da inserire.

Inserimento di attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti, recipienti, brocche) riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini.

Si richiede una relazione tecnica dettagliata con schede tecniche di tutte le attrezzature e stoviglie che si intendono inserire e le loro caratteristiche. Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta con minor impatto ambientale

PARTE SECONDA

Indicare i tempi di percorrenza tra il centro cottura e i refettori di distribuzione.

PARTE TERZA

Utilizzo prioritario di prodotti biologici e locali (a titolo esemplificativo e non esaustivo: prodotti lattiero caseari, prodotti da forno, macelleria, ortofrutta), DOP e IGP. Si richiede una relazione tecnica dettagliata con l'indicazione dei prodotti che si intendono utilizzare e le loro caratteristiche e eventuali certificazioni.

Anche in relazione al contrasto ai cambiamenti climatici e per ridurre i consumi energetici, i CAM privilegiano un servizio più sostenibile, attraverso il criterio premiante della filiera corta ed il km zero, tramite il quale mirano anche a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali e i piccoli produttori biologici (il criterio, per non essere lesivo del principio di tutela della concorrenza, è riferito ai soli prodotti biologici). Per approssimare gli impatti ambientali della logistica e favorire gli imprenditori agricoli evitando di allungare la catena di fornitura che causa

maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede infatti un criterio premiante dedicato contestualmente al km zero e alla filiera corta. Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas climalteranti ed al contenimento del consumo di energia da fonti fossili determinati dal trasporto, nonché alla valorizzazione del metodo produttivo biologico, in modo tale di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari a sostegno dei biodistretti e altre forme associative tra produttori, come previsto dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico.

PARTE QUARTA

Relazione riguardante il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare, per la preparazione e la distribuzione dei pasti, sia con riferimento all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualificazione professionale del personale stesso, con specifica indicazione dell'organigramma completo del personale con qualifica, livello contrattuale ore lavorative per ciascun addetto su ogni plesso.

PARTE QUINTA

Possesso certificazione del sistema di qualità conforme alle norme della Serie UNI EN ISO 9001: 2015 rilasciata da organismi accreditati. Allegare certificazione in corso di validità.

PARTE SESTA

Proposte di informatizzazione del servizio con particolare riferimento alla rilevazione delle presenze giornaliere, la trasmissione dei dati agli addetti ed agli uffici preposti, controllo del credito prepagato.

Il punteggio verrà attribuito in funzione dei servizi offerti dal software di informatizzazione, con particolare riferimento alla rilevazione delle presenze giornaliere, la trasmissione dei dati agli addetti ed agli uffici preposti, controllo del credito prepagato ecc.

Tabella 1		
A	PARTE PRIMA	Max: 25 punti
Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato d'appalto, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto in particolare:		
A 1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori	Max: 2 punti
A 2	Conservazione, trasformazione, manipolazione, trasporto, somministrazione degli alimenti; Sanificazione del centro cottura, degli automezzi e dei refettori	Max: 2 punti
A 3	Integrazione elettrodomestici: n. 2 lavastoviglie da installare nella zona lavaggio dei due refettori comunali. Le dimensioni delle attrezzature sono rilevabili dalle planimetrie allegate al presente Capitolato d'appalto e sopralluogo alle strutture	Max: 16 punti
A 4	Utilizzo di attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti) riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini (recipienti, piatti, posate, contenitori per il trasporto)	Max: 5 punti
B	PARTE SECONDA	Max: 20 punti
Tempi di consegna pasti nei turni stabiliti:		

	Entro 10 minuti tra fine cottura pasti e consegna	20 punti
	Entro 15 minuti tra fine cottura pasti e consegna	10 punti
	Entro 20 minuti tra fine cottura pasti e consegna	5 punti
I tempi di percorrenza devono essere documentati utilizzando la funzione “indicazioni stradali” del servizio on-line Google Maps, indicando come punto di partenza il centro di cottura indicato nella documentazione di gara e il punto di arrivo la scuola dell’infanzia di Via Aldo Moro in Satriano di Lucania.		
C	PARTE TERZA	Max: 5 punti
	Attribuzione di punti tecnici premianti all’ offerente che dimostri il proprio impegno all’ utilizzo prioritario di prodotti biologici di origine italiani, locali o a Km 0, DOP, IGP, 1 punto per ogni prodotto in aggiunta a quelli obbligatori da capitolato. Si precisa che i prodotti offerti dovranno essere presente nella tabella dietetica	Max: 5 punti
D	PARTE QUARTA	Max: 5 punti
	Personale impiegato nel servizio mensa. Indicare l’organigramma completo con monte ore e inquadramento personale.	
	Superiore a quattro unità	5 punti
	Fino a quattro unità	4 punti
	Fino a tre unità	3 punti
	Fino a due unità	2 punti
E	PARTE QUINTA	Max: 5 punti
	Possesso certificazione del sistema di qualità conforme alle norme della Serie UNI EN ISO 9001: 2015 rilasciata da organismi accreditati. Allegare certificazione in corso di validità	5 punti
F	PARTE SESTA	Max: 20 punti
	Proposte di informatizzazione del servizio con particolare riferimento alla rilevazione delle presenze giornaliere, la trasmissione dei dati agli addetti ed agli uffici preposti, controllo del credito prepagato. La strumentazione dovrà essere messa a disposizione dell’Amm/ne Comunale per tutta la durata del contratto, comprensivo di oneri per l’assistenza; a fine contratto la licenza d’uso rimane al Comune.	Max: 20 punti

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa di cui alle lettere A1, A2 e A4 e F della superiore tabella, saranno determinati mediante l’attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente capitolato e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

GIUDIZIO	COEF F.	CRITERI METODOLOGICI
INADEGUATO	0,00	La proposta è completamente fuori tema e del tutto incoerente con l’oggetto dell’appalto.
PARZIALMEN	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del

TE ADEGUATO		tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie delle ditte candidate di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 7

Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato I al Capitolato tecnico "*Scaffale delle derrate*".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Prodotti tipici regionali: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Basilicata, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti "locali": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "locali", questi potranno essere considerate tali quando provenienti dal territorio del Comune di Satriano, oppure ove non reperibili provenienti dalla provincia di Potenza;

Prodotti a "km 0": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "Km 0", questi potranno essere definiti tali quando provenienti entro un raggio massimo di 100 km, considerando come punto di riferimento il Comune di Satriano;

Prodotti "a filiera corta": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "a filiera corta", questi potranno essere considerate tali quando provenienti* dalle province della Basilicata e da province extraregionali solo se confinanti con la provincia di Potenza. (*nati, allevati, macellati

e/o altre lavorazioni nel caso dei prodotti di origine animale, coltivati e successive lavorazioni nel caso di prodotti di origine vegetale).

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari. Dietro richiesta delle Amministrazione Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

Schede tecniche. Ogni prodotto in uso in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza dovrà essere accompagnato da scheda tecnica che documenti: marchio, categoria, posizione legale, organismo di controllo certificatore, provenienza del prodotto, ingredienti, allergeni, analisi chimico microbiologiche, analisi fisiche, codici interni del prodotto, modalità di conservazione, scadenza ecc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

Documentazione dei prodotti in uso. Le derrate approvate dal Committente, in linea con quanto richiesto nel presente allegato, dovranno essere elencate dettagliatamente in un documento consuntivo, definito **Elenco prodotti**, riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza, presenza di allergeni. Ogni prodotto in uso, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, dovrà essere inoltre accompagnato da **scheda tecnica** che documenti quanto richiesto. Definito l'elenco con le derrate approvate nessuna variazione potrà essere apportata, se non a seguito di comprovata e documentata motivazione di irreperibilità e previa ricezione scheda tecnica del prodotto sostitutivo e specifica autorizzazione scritta del Committente con valutazione del Sian di Potenza. Le derrate approvate potranno essere sostituite o se ne potranno implementare le referenze solo a seguito di quanto descritto precedentemente; in caso di approvazione ed inserimento di nuovo prodotto la ditta Appaltatrice dovrà revisionare l'Elenco prodotti.

Irreperibilità di prodotto biologico e tipico e regionale. In caso di scarsità momentanea di prodotti biologici e/o tipici e/o regionali sul mercato dovrà essere prevista la ripartizione di quelli disponibili rispettando le priorità di seguito indicato.

In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici e/o tipici e/o regionali sul mercato dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

- _ sostituzione con altro prodotto biologico/tipico che presenti caratteristiche d'uso analoghe
- _ sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;
- _ sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico/tipico ma surgelato (solo per gli ortaggi)
- _ sostituzione con la stessa referenza di prodotto ma proveniente da agricoltura a lotta integrata;
- _ sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale prima categoria.

Qualora si debba ricorrere all'uso di prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, a lotta integrata, in conversione e/o non tipici, in luogo dei tipici e dei biologici previsti da capitolato, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione scritta al Committente (via e mail o via fax) preventivamente, o al massimo entro 48 h dalla consegna alle scuole.

La sostituzione dei prodotti approvati sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa e permanente della referenza, previa richiesta formale accompagnata da dichiarazione del produttore o fornitore e da relativa scheda tecnica del nuovo prodotto.

Collaborazioni didattiche. La Ditta Appaltatrice dovrà essere disposta a collaborare con il Committente e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo anche a disposizione, se richiesti, piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina ecc.).

Art. 8

Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche di seguito specificate.

Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente Reg. UE 1169/11 nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

Garanzie sui prodotti

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta della Amministrazione Contraente, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni Contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alla Amministrazione.

Su richiesta della stessa Amministrazione, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalla Amministrazione contraente, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con “m” (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Requisiti qualitativi delle principali derrate

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione

come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto:

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche prodotti congelati/surgelati

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere d'origine italiana I categoria;
- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

Prodotti vegetali surgelati

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

Prodotti di salumeria

- Qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea;

Salumi affettati monodose

Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;

- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

Prodotti ittici

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61.

Si riporta un elenco non esaustivo degli alimenti da utilizzare per garantire la qualità dei pasti:

OLIO: extravergine d'oliva biologico

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere d'origine italiana e impiegato come condimento a crudo e per la preparazione di sughi ed altri primi piatti. Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere esclusivamente in vetro. L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore verde tendente al giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio extra vergine di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parametri chimici

acidità % (ac. Oleico) max 0,6

numero di perossidi meq/02/kg max 15

trilinoleina % max 0,35

composizione acidica cfr Reg CEE 656/94

composizione sterolica cfr Reg CEE 656/94

transisomeri degli acidi grassi cfr Reg CEE 656/94

spettrofotometria: di cui K 232 max 2,5

di cui K 270 max 0,2

esame organolettico mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità, con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido

Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto

Non è ammessa la detenzione di olio di oliva con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO E PASSATA DI POMODORO: 100%

di origine italiana e proveniente da agricoltura biologica

Si intende per “pomodori pelati” pomodori di tipo lungo biologico, privati della buccia e immersi in liquido di governo. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto non sia inferiore al 6%.

Il prodotto deve presentare odore e sapore caratteristici, deve essere privo di antifermentativi, conservanti e coloranti.

Deve inoltre avere un'acidità non superiore a pH 4,4 e non deve presentare retrogusto metallico.

Deve essere sterilizzato e confezionato in confezioni metalliche in banda stagnata, pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (Reg. Ue 1169/11)

Non è ammessa la detenzione di pomodori pelati con meno di 1 anno dal termine minimo di conservazione.

RISO: varietà diverse a seconda della preparazione, il tipo parboiled è da preferire al riso completamente raffinato. Origine italiana

E' richiesta la fornitura di varietà diverse di riso in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre.

Potrà essere fornito, indipendentemente dalla varietà utilizzata, riso parboiled.

Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max Kg 10.

Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filt-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

Alla consegna il riso deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.

Non è ammessa la detenzione di riso con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

CEREALI MINORI: orzo e farro biologici possono essere inseriti nelle preparazioni di minestre e passati di verdura.

PASTA: di semola di grano duro biologica di origine italiana (alternare e adattare i formati anche in base all'età dei bambini).

La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative.

In particolare la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri: su sostanza secca minimo 0,70%
su sostanza secca massimo 0,90%
- cellulosa: su sostanza secca minimo 0,20%
su sostanza secca massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- puntatura n°/dm² Nere: 1-2 max
Marroni 10-20 max

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti, e di primaria qualità tale da garantire un ottimo stato di cottura (non scuocere).

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di

muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente. Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente. Non è ammessa la detenzione di pasta secca con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

PASTA ALL'UOVO SECCA/SURGELATA: deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative. Deve essere in perfetto stato di conservazione, in confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarme o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente. Non è ammessa la detenzione di pasta all'uovo secca con meno di 4 mesi dal termine minimo di conservazione.

GNOCCHI CON PATATE: devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da UE 1169/2011; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C: Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno. L'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; Non è ammesso l'avanzo di prodotto. Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 4 gg dalla data di scadenza, per il prodotto fresco. Non sono ammessi prodotti surgelati.

PANE: locale fresco di giornata, con fette imbustate singolarmente. E' prevista la fornitura di pane di tipo "0", confezionato con le rispettive farine, acqua, sale, lievito naturale in quantità non superiore all' 1% e lavorato con la massima cura. La pezzatura fornita deve avere un peso di 50 grammi. Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera ed "artigianale"; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (DPR n°128 del 7/4/1999) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti. Il pane deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in

rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.

Parametri organolettici:

Crosta: friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature

Mollica: elastica con alveolatura regolare

sapore e aroma: caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, di muffa o altro

odore: caratteristico

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti o in appositi sacchi in materiale idoneo a venire in contatto con alimenti in modo che il pane risulti al riparo da polveri ed altri fonti di insudiciamento.

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane in ceste forate non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

PANE GRATTUGIATO: tale prodotto (recante le stesse caratteristiche del pane comune, di cui sopra) deve essere acquistato in confezioni originali sigillate.

FARINE: biologiche. La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc...deve essere di tipo "0" o "00"

La farina deve possedere le caratteristiche di cui alla L. 580 del 4/7/1967 e alla prova del Filth test deve rientrare nei seguenti limiti:

< 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c.

< 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.

Non è ammessa la detenzione di farina con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

LEGUMI: secchi biologici preferibilmente locali, ove non disponibili regionali, ed ove non disponibili nazionali, e comunque sempre non in scatola.

I legumi possono essere: secchi, freschi, i surgelati solo per i piselli

Dovranno essere ottenuti con metodi di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal CEE 834/2007 successive modifiche e aggiornamenti

Caratteristiche merceologiche

- I legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie.
- Non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%.
- Non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%.
- Non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia.
- Non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione, in particolare l'indicazione "prodotto da agricoltura biologica", il marchio dell'Ente certificatore, il produttore, il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.

- ***fagioli borlotti***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

- ***fagioli cannellini***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura

fisico-chimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.

- ***ceci***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggiante, regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

- ***lenticchie***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

- ***piselli medio-fini, fini e finissimi novelli***

Valgono le stesse indicazioni degli analoghi prodotti surgelati (vedi parte specifica).

LATTE: fresco intero pastorizzato di produzione regionale riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004

Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 6°C, la conservazione deve avvenire a temperature non superiore a 4°C.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004
- possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione
- deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione
- avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) e l'origine del latte
- la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione.

FORMAGGI: freschi locali

Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti:

- gonfiore,
- odore di muffa, di rancido
- amarore e retrogusti anomali,
- alveolatura irregolare e fessurazioni
- colorazioni anomale

devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi.

E' richiesta la somministrazione di formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relative disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite.

Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, appostivi relativi Consorzi di Tutela.

E' vietato l'utilizzo di formaggi misti.

BURRO: deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).

Parametri organolettici

- buona consistenza e spalmabile,
- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- colore paglierino naturale,
- buon sapore e odore gradevole, caratteristici

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata.

Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

N.B. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

PARMIGIANO REGGIANO (DOP): formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato.

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 24 mesi. Di sapore fragrante ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Confezionato preferibilmente in ottavi e sottovuoto.

MOZZARELLA: formaggio fresco locale a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004, ottenuta da latte d'origine regionale pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monorazioni sigillate.

Sulle confezioni deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione.

Non è ammessa la detenzione di mozzarella con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.

RICOTTA DI VACCA: derivato del latte d'origine locale, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004, preconfezionata all'origine.

Si richiede ricotta pastorizzata confezionata in vaschette termosaldate.

Non sono ammessi conservanti.

Il prodotto non deve presentare umidità superiore a 60-65%.

Non è ammessa la detenzione di ricotta con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.

FORMAGGIO PRIMO SALE: formaggio fresco locale con latte d'origine regionale tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Contenuto in grasso sul t.q. = 25%, umidità 65%; pH 5,8.

Deve presentare Prova della fosfatasi negativa.

YOGURT: biologico può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna. Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;

- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;
- avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005;
- additivi assenti;
- non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro

UOVA: categoria A extra biologiche e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio).

Requisiti qualitativi:

devono essere:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile; esente da odori anomali.

Non è consentito di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposti a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura). Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.

Etichettatura. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con: la data di deposizione se coincide con l'imballaggio o con la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

PROSCIUTTO COTTO: senza polifosfati e conservanti aggiunti e di massima qualità, produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità.

Deve essere esente da polifosfati, e senza glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: ovaleggiante

Principale caratteristiche: mondata interna- accurata

Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura

uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C. Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

CARNI: Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, allevate, macellate, sezionate e confezionate in Italia.

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi: Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.; deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3; età 12/24 mesi;

deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottofesa;

scamone;

noce;

filetto;

lombo;

girello.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' E HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E. ai sensi del Reg. CE 853/2004;

il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante non deve presentare anomalie o iridescenze, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;

non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Le carni macinate::

- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- non avere additivi
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni

Documentazione commerciale di accompagnamento. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;

Etichettatura. Sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e

- l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

VITELLO

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali; in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”;

la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottospalla;

spalla;

girello

CARNI SUINE – SUINO LEGGERO

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto deve provenire da carcasse appartenenti a:

categoria di peso: L (light, leggero);

classe di carnosità: S, E o U;

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato;

POLLO

Requisiti qualitativi: Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto deve appartenere alla classe A;

Deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali senza antibiotici;

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);

la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terza vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico,

senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le

cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico,

senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto: deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di

sterno, cartilagini e pelle; il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una

muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle; il grasso

sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto deve appartenere alla Classe A; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; le carni devono

essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed

ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non

disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o

filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso

sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;

la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

PESCE: surgelato di primaria qualità e con la più bassa incidenza di presenza di lische.

FILETTI E TRANCI DI PESCE congelati o surgelati devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

- la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica;

- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;

- colore caratteristico: assenza di colorazioni anomale.

- ODORE, SAPORE e CONSISTENZA DOPO COTTURA (campione cotto in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti) devono essere tipici della specie, senza presenza di odori e sapori anomali (ammoniacali, rancidi, ecc...); la consistenza deve essere soda (difetto: consistenza gessosa o lattiginosa).

Parametri merceologici

- Assenza di ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari

- Assenza di sostanze inibenti e verde malachite (nei filetti di trota allevata)

- Di forma tipica della specie. Tranci regolari, interi o divisi.

- Con pelle di colorazione tipica della specie; tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

- Assenza di corpi estranei
- Assenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni
- Assenza di decongelazioni, anche parziali
- Assenza di irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue
- Assenza di pinne o resti di pinne, residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

I filetti, dovranno essere senza spine; è tollerata una limitatissima presenza delle stesse e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

Parametri chimici

Platessa (*Pleuronectes platessa*) e Halibut (*Reinhardtius hippoglossoides*)

ABVT(Azoto basico volatile totale) 15-20 mg/100 g indice di alterazione > 30 mg/100 g

TMA-N (trimetilenamina) 1 mg/100 g indice di alterazione 4-5 mg/100 g

Hg < 0,5 mg/kg

Nasello/merluzzo (*Merluccius spp*) e Pesce Spada (*Xiphias gladius*)

ABVT(Azoto basico volatile totale) 12-20 mg/100 g indice di alterazione > 35 mg/100 g

TMA-N (trimetilenamina) 1 mg/100 g indice di alterazione 8 mg/100 g

BASTONCINI DI MERLUZZO

I bastoncini di merluzzo (*Gadus morhua spp*), impanati surgelati, con filetti interi e devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- Consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- Colore delle carni: bianco, assenza di colore estranei o macchie anomale.
- Odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- Sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- Forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- Assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Parametri microbiologici

Valgono gli stessi parametri microbiologici indicati per i filetti e le trance.

Parametri chimici

ABVT 12-20 mg/100 g indice di alterazione > 35 mg/100 g

TMA-N < 1 mg/100 g indice di alterazione 8 mg/100 g

ACQUA: Può essere fornita acqua di rete dell'Acquedotto Lucano.

L'azienda deve presentare all'Amministrazione il programma di controllo con riferimento specifico ad analisi a valutazione del rischio, punti di campionamento del monitoraggio.

Le frequenze delle analisi devono essere almeno trimestrali per ogni refettorio e devono far riferimento al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche e integrazioni.

Nel caso in cui si verificassero delle non conformità durante il monitoraggio l'azienda deve prevedere la fornitura di acqua "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l). L'acqua minerale naturale deve essere confezionata in bottiglie in PET da litri 0,5 da somministrare a pasto a ciascun utente del Servizio di Refezione Scolastica, ovvero in bottiglie da 1,5 litri ogni tre utenti.

Non è ammessa la detenzione di acqua minerale con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

L'acqua è la bevanda da privilegiare in ogni occasione.

FRUTTA E VERDURA: di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale.

Si vietano prodotti provenienti dai paesi extracomunitari (ad esclusione delle banane). Si vieta l'uso di primizie e produzioni tardive. In particolare gli ortaggi a bulbo (cipolle e aglio) e a tubero non devono essere trattati con anti germoglianti, inoltre le patate non devono presentare tracce di verde (presenza di solanina) e di germogliazione incipiente.

La frutta e verdura, se convenzionale, dovrà appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e devono essere presente presso il centro cottura le fatture di acquisto dei prodotti.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,
- deve avere di avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovrammaturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumagine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

- **mele**

devono essere di almeno 3 varietà differenti (es: golden, delicious, stark).

- **pere**

devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, conference,). devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;

- **uva bianca e nera**

a rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.

- **arance**

della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

- **mandarini , mandaranci, mapo e mikawa**

devono avere un tenore in succo minimo del 40%; i mandarini devono essere di tipo clementine, possibilmente privi di semi.

- **pesche**

devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca e pesche nettarine. di peso g 120/130

- **banane**

devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

- **prugne, susine, albicocche**

devono essere di buona presentazione.

- **actinidie (kiwi)**

devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

ORTAGGI: di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale. Gli ortaggi dovranno appartenere alla “prima” categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione

Gli ortaggi devono essere consegnati, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

Parametri microbiologici

Escherichia coli <100 UFC /g

Salmonella spp. assente in 25 g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza

- ***patate***

Devono essere di selezione accurata, ben pulite ed esenti da eccessive quantità di terra. Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno essere trattate con antigerminanti o con radiazioni gamma. Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

- ***carote***

Novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità aggiunta artificialmente. Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

- ***cipolle e aglio***

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigerminanti.

- ***pomodori***

Pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Interi, sani, puliti, privi di umidità aggiunta artificialmente e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

- ***zucchine***

Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna aggiunta artificialmente e di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere superiore a 200 g. E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

- ***zucche***

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purché sia una zona unica.

- ***melanzane***

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

- ***peperoni***

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

- ***ortaggi a foglia***

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

- ***erbe aromatiche***

Devono presentarsi sane, intere, pulite, non eccessivamente secche, esenti da muffe ed altre alterazioni, odori e sapori estranei.

Devono presentare il loro carattere aromatico tipico della specie.

- ***Prodotti orticoli surgelati provenienti da coltivazioni biologiche***

Le verdure surgelate ammesse nella fornitura dovranno provenire da coltivazioni biologiche. Le varietà più utilizzate sono: fagiolini, piselli, spinaci, biette, coste, preparato per minestrone, erbe aromatiche, mais, carciofi, asparagi, fave.

Eventuali deroghe potranno tuttavia essere concesse, previa autorizzazione del Committente, qualora non siano reperibili sul mercato prodotti freschi provenienti da agricoltura biologica. Tale richiesta andrà effettuata con comunicazione scritta via e-mail.

Nella preparazione dei minestroni l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammollati o no a seconda della varietà).

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori o terrosità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

SALE: iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Presso i refettori deve essere a disposizione dell'utenza sale marino iodato, in confezioni originali chiuse.

ACETO

Si richiede la fornitura di "Aceto di Vino" ottenuto da vini bianchi la cui acidità, espressa in acido acetico, non sia inferiore al 7,5 g/100 ml.

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie sigillate da litri 1.

ORIGANO

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da g 500 c.ca, sigillate, intatte, esente da difetti. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonni di delle specie come da normativa vigente e dovrà essere in olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva.

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D.1427/29).

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Caratteristiche organolettiche

Odore: gradevole e caratteristico,

colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o bruciature dovute a sovrasterilizzazione).

Sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli).

Consistenza: compatta e uniforme, non stopposa.

Presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti.

Assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.

Parametri microbiologici:

sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto.

Parametri chimico-fisici: Valori medi indicativi

min max

% sale 1.6 2,0

pH 5.8 6.2

% umidità 60 70

% di acqua in olio 8

perossidi meq 02/kg 15

mercurio ppm 0,7

istamina ppm 100

Non è ammessa la detenzione di tonno all'olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

Nota: per i bambini che necessitano di una dieta speciale si dovrà prevedere l'acquisto di alimenti consentiti dalla dietoterapia, come ad esempio alimenti privi di glutine, prosciutto cotto senza proteine del latte, della soia, glutine, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigo del centro cottura di Satriano, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

Art. 9

Conservazione delle derrate

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 10

Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura.

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

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 11

Modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc...) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto, e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio,

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali - cucina dedicata alla produzione dei pasti per il Comune di Satriano.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati - con mezzo di trasporto idoneo - dal luogo di preparazione e confezionamento provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, e conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare - a soli fini esemplificativi - i seguenti tempi:

- consegna del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 197/2007 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

- acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;
- rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (refettori, locali sporzionamento) dove il servizio viene svolto;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, dovranno essere svolte nel centro cottura della ditta appaltatrice, la distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati con relativi annessi, ed a refettorio ubicati presso le sedi scolastiche. La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto. La medesima ditta dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, la SCIA alla competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti la ditta appaltatrice dovrà reperire ed installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni. Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a quelle ricevute ed avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Alcuo compenso competerà per le migliorie alle strutture ed impianti eseguite dalla ditta appaltatrice. Saranno a carico della ditta appaltatrice, tutte le spese ed oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti. Restano a carico del Comune le spese per i consumi elettrici, del gas e idrici. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione appaltante.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti impreveduti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarvisi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici di cui al precedente comma 2). Nei casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei ed aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge.

I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a 2 ore.

La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 10 e i 15 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multi porzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multi porzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 12

Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 13 Menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL di cui **all'allegato A** al presente capitolato.

I menù sono articolati di massima su quattro settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- *mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*
- *guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*
- *interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;*

- *avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale;*
- *blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere - a cura della ditta - portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva, in accordo con la Commissione Mensa, di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Menù per ricorrenze particolari

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dalla Scuola e comunicate successivamente alla ditta. I menù per ricorrenze particolari verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

Diete speciali

Per la preparazione e distribuzione di diete speciali, si raccomanda di adottare tutti gli accorgimenti necessari a minimizzare il rischio connesso agli ingredienti nascosti o alle contaminazioni involontarie; pertanto occorre che tutto il personale impiegato in queste operazioni sia adeguatamente formato. Si ricorda di tenere ben visibili le prescrizioni delle diete speciali, di rileggerle attentamente e di dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.

Si raccomanda di individuare una zona della cucina ben identificata e separata dalle altre, utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi e ben identificabili (ad esempio di diverso colore). Eventuali attrezzature o utensili ad uso comune, devono essere attentamente sanificati prima dell'impiego per le diete speciali. In particolare, si sottolinea che, per la preparazione di alimenti senza glutine, non sono consentiti i forni ventilati se ad uso promiscuo.

Si ribadisce l'importanza di una lettura attenta delle etichette e, per le diete senza glutine, si ricorda di consultare il prontuario AIC degli alimenti consentiti e di porre attenzione anche ai derivati dei cereali naturalmente privi di glutine, come ad esempio il riso e il mais. Qualora si utilizzino farine di tali cereali, per confezionare dolci o per panature, si dovrà controllare che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. Inoltre si fa presente che per i

soggetti intolleranti o allergici alle uova non può essere somministrato il formaggio Grana padano, per la presenza di lisozima ottenuto da uovo.

Gli alimenti per le diete speciali devono essere riposti in contenitori appositi e ben identificabili (con etichetta) e distribuiti con utensili dedicati solo per quell'utilizzo.

In caso di asporto, le preparazioni speciali devono essere veicolate ai centri di distribuzione in confezioni monoporzioni, ermeticamente chiuse recanti il nominativo e la sede del piccolo destinatario, al fine di escludere la possibilità di scambi

Il personale addetto alla somministrazione deve accertarsi di consegnare il pasto al bambino a cui è destinato. A tal fine si consiglia di fornire una copia della dieta anche agli addetti allo sporzionamento.

Anche nella fase di distribuzione si ricorda di dare la precedenza al pasto speciale e di lavarsi le mani in caso di contatto con gli allergeni, ad esempio servire prima il pane senza glutine evitando di porgere il pane comune ai bambini celiaci.

Si raccomanda di descrivere le procedure in piano di autocontrollo e verificare la corretta applicazione da parte del personale.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

contorni: **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di due giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i due giorni la dieta in bianco, la fami-glia dovrà produrre certificato medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti

che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Affari Generali che provvederà a darne comunicazione al gestore del servizio.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista della ditta aggiudicataria, in aderenza al menù vigente, elaborata su quattro settimane e trasmessa all'Ufficio Affari Generali entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta.

L'ufficio preposto provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Art. 14 **Trasporto dei pasti**

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro cottura della ditta aggiudicataria ai refettori della scuola d'Infanzia in Via Aldo Moro e Primaria di Satriano in Via Nazionale.

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna ai refettori della scuola deve avvenire tra i 10 e i 15 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i refettori delle scuola utilizzando automezzo di cui abbia la disponibilità, rispondente ai requisiti di legge e dotato delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

L'automezzo in oggetto deve essere coibentato, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposto a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il mezzo di trasporto non deve essere impiegato per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi dell'automezzo (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione del mezzo durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori scolastici deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Il suddetti contenitori qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

ART.15

Ulteriori adempimenti a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- fornitura di acqua dalla rete pubblica con obbligo della Ditta appaltatrice di verifica trimestrale dei parametri chimici e microbiologici come indicato dal D.lgs 31/2001 presso i due refettori;
- fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico con tovaglette cerate e sanificabili;
- stoviglie (ad esempio brocche, piatti, bicchieri e posate idonee al lavaggio in lavastoviglie e non dannoso per i bambini) made in Italy. Le schede tecniche delle stoviglie proposte dalla ditta dovranno essere visionate ed approvate dall'Amministrazione comunale prima dell'utilizzo;
- l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;
- eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti;
- la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
- collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Art. 16

Locali e utenze

Locali

Il Comune di Satriano mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

presso Scuola dell'INFANZIA e SECONDARIA di I° di Satriano via Aldo Moro Refettorio

-Servizi igienici - Dispensa - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie;

presso Scuola PRIMARIA di Satriano Nazionale Locale refettorio – Servizi Igienici -Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie;

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara. Rimangono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- personale della ditta appaltatrice;
- personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Satriano;
- personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, ...);
- componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

Utenze

Sono a carico del Comune di Satriano di Lucania: I costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo della mensa.

Art. 17

Misure di pulizia e sanificazione ambientale

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale; smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
- detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica; pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili. Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;
- lavaggio periodico delle tende e/o zanzariere;
- pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

Art. 18

Rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 8 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti - previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) - devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore o direttamente all'eco-centro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti é a carico della ditta appaltatrice.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

Art. 19

Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*Manutenzione ordinaria* " si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature del refettorio;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio Socio-Assistenziale e Culturale del Comune.

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTO

Art. 20

Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. La domanda dovrà essere inoltrata telematicamente o manualmente al Comune di Satriano secondo le modalità che la stazione appaltante avrà cura di comunicare all'utenza nei tempi e modi dovuti.

Le prenotazioni dei pasti devono essere raccolti e trasmesse alla ditta aggiudicataria entro le 9,30 di ogni giorno, attraverso un sistema informatizzato.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, presso il proprio centro di cottura, di una piattaforma informatizzata che dovrà prevedere l'utilizzo di funzionalità **per il Comune**(iscrizioni, modello per detrazioni 730, ricarica credito, menu', rilevazione presenze/assenze, controllo dati), **per l'Utente/Genitore**(iscrizioni, modulo detrazioni 730, ricarica credito, comunicazione assenza, menù, Utility) e **per la ditta che fornisce il Servizio di Refezione**(iscrizioni, rilevazione presenze, menù con calendario somministrazioni, gestione diete speciali, e delle intolleranze, visualizzazione menù giornaliero con KCalorie, fabbisogno materie prime per cucina e reportistica controllo dati e documenti).

La ditta aggiudicatrice dovrà garantire la funzionalità della piattaforma accollandosi i costi di acquisto, dei servizi di formazione e manutenzione ed assistenza per tutta la durata del contratto. A conclusione del contratto la licenza d'uso del software sarà ceduta all'amministrazione appaltante.

Ulteriori competenze a carico della ditta aggiudicataria:

- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole (scioperi del personale scolastico, assenza di classi per gite scolastiche..);
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di manca-to o irregolare funzionamento del sistema implementato;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni in merito all'avvio, alle novità e ad eventuali modifiche del sistema di gestione dei buoni pasto, in collaborazione con l'Ente appaltante;

Competenze a carico all'Amministrazione Comunale:

- raccolta delle iscrizioni su documenti cartacei dei fruitori del servizio
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate;

-

Art. 21

Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti). Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia Satriano Via Aldo Moro
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia Satriano Via Aldo Moro
- Numero pasti alunni Scuola primaria Satriano Via Nazionale;
- Numero pasti insegnati Scuola primaria Satriano Via Nazionale;

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio. La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 22 Prezzi

Il prezzo del pasto rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

PERSONALE

ART.23 adempimenti

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

L'appaltatore provvede alla gestione delle attività inerenti il presente appalto con risorse umane qualificate, avvalendosi di personale dipendente e di collaboratori ad altro titolo correlati ad essa, nonché, se necessario, di operatori liberi professionisti.

Tale personale durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

L'appaltatore, in corrispondenza con l'inizio del contratto, dovrà fornire l'indicazione sulle modalità di impiego del personale da utilizzare per l'erogazione del servizio. Sono fatte salve le sostituzioni necessarie per cause di forza maggiore che comporteranno la sostituzione delle risorse umane indisponibili con personale con caratteristiche professionali adeguate allo svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice garantisce la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualificazione professionale.

Le risorse umane impegnate dall'appaltatore nella realizzazione delle attività oggetto del presente appalto sono tenute ad osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dalla normativa di riferimento e dal presente capitolato, nonché ad osservare il segreto professionale, ad attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione, a rispettare gli orari di servizio e ad esporre un cartellino identificativo.

L'appaltatore si impegna a sostituire nell'ambito delle attività oggetto del presente appalto le risorse umane che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione, abbiano disatteso le prescrizioni sopra indicate.

L'appaltatore si impegna, a garantire alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'Amministrazione da oneri di istruzione delle stesse.

In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'appaltatore realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:

- a) migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
- b) favorire l'interazione con il pubblico degli operatori addetti ai servizi di assistenza / accoglienza dello stesso.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi/attività analoghi/e.

Nulla è dovuto alla ditta per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

Art. 24

Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 29 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

Art. 25

Vestiario e dispositivi di protezione individuale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- togliere anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;
- indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

CONTROLLI

Art. 26

Diritto di controllo

Il Comune di Satriano si riserva il diritto di effettuare, tramite propri dipendenti o appositi incaricati e/o collaboratori, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso tutti i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

- la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta Aggiudicataria alle norme stabilite nel presente capitolato;
- la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato;
- la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Comune di Satriano vigilerà sul servizio oggetto dell'appalto per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta Aggiudicataria possa eccepire alcunché.

Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, la ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative:

1. Dati del refettorio valutato,
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva corredata da fotografie delle non conformità rilevate durante l'audit;

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la ditta Aggiudicataria sarà tenuta al rimborso,

senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

Art. 27

Organismi preposti al controllo

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente o di appositi incaricati e/o collaboratori del Comune di Tito, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, il tutto congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) il Comune di Satriano nonché i tecnici da questi autorizzati e segnalati alla ditta Aggiudicataria;
- b) Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- c) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- d) Commissione Mensa.

La ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso, per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

E' preciso obbligo della ditta Aggiudicataria intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Art. 28

Interventi da parte del Comune di Satriano di Lucania

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire propri tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

Detto intervento può avvenire, in qualsiasi momento e senza preavviso, e può riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione dei pasti, il rispetto delle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti nonché delle regole che la ditta Aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal presente capitolato.

I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione ed i tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Art. 29

PENALITA'

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inefficienze verrà applicata alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta per la prestazione interrotta oggetto del disservizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1.mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: penale €. 150,00 per ogni due infrazione;
- 2.mancato rispetto del limite di 20 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale €. 250,00 per

ogni infrazione;

3.mancato rispetto della tabella dietetica allegata al presente capitolato: penale € 500,00 per ogni infrazione;

4.mancato rispetto della grammatura: €.500,00 per ogni infrazione;

5.sospensione del servizio senza preavviso €.2.500,00;

6.violazione norme igienico sanitarie(rinvenimento prodotti scaduti, inadeguata igiene attrezzature,utensili,

automezzi) e mancato attuazione del Piano di pulizia:penale €.1.500,00;

7.altre violazioni € 100,00 per ogni infrazione.

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno le irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

La rifusione delle spese di pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulla liquidazione della fattura.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa appaltatrice per iscritto entro i due giorni successivi con raccomandata RR.

L'Impresa ha a disposizione 5 gg.di tempo dal ricevimento della raccomandata RR per inviare per iscritto le proprie controdeduzioni che saranno oggetto di valutazione da parte del responsabile unico di procedimento, con conseguente applicazione delle penali o archiviazione dell'addebito

Art.30

Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo fax o PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 31

Autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

RESPONSABILITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 32

Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.117 del D.Lgs. n.36/2023. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia. La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.117 del decreto prima citato.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni cose;

€. 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni persone;

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro

copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 33

Contratto

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto é, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario é inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.117 del D. Lgs. n. 36/2023 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell'Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente a titolo di risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato – divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva – entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

Art. 34

Divieto di Cessione del contratto e di subappalto

E' fatto divieto alla Ditta Aggiudicataria di cedere il servizio.

Il subappalto è consentito nelle forme e nei limiti stabiliti dall'art.119 del D.Lgs.36/2023.

Art. 35

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- interruzione non motivata del servizio;
- ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 36

Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).

Art. 37

Controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Potenza in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

Art. 38

Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, e successivo Art.13 del Regolamento UE 2016/679 in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 39

Spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 40

Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

Allegati tecnici:

Allegato A Menù e tabelle dietetiche

Allegato B Planimetrie

Il Responsabile Unico del Progetto
D.ssa Buccino Donatella