

COMUNE DI TITO

Provincia di Potenza

**CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E
PRESTAZIONALE**

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
BIOLOGICA**

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 del capitolato
- Art. 6 Modalità di attribuzione dei punteggi

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 Revisione dei prezzi

PERSONALE

- Art. 23 Personale attualmente in servizio
- Art. 24 Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 25 Vestiario e dispositivi di protezione individuale
- Art. 26 Condizioni particolari di esecuzione del contratto

CONTROLLI

- Art. 27 Diritto di controlli
- Art. 28 Organismi preposti al controllo
- Art. 29 Interventi da parte del Comune di Tito
- Art. 30 Penalità per sospensione del servizio
- Art. 31 Penalità per non rispondenza agli standards igienico-sanitari
- Art. 32 Penalità per non rispondenza agli standards merceologici
- Art. 33 Penalità per non rispondenza ai menù base e dietetici

Art. 34 Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità
Art. 35 Autocontrollo e tracciabilità

RESPONSABILITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 36 Responsabilità della ditta aggiudicataria
Art. 37 Contratto
Art. 38 Divieto di cessione del contratto e di subappalto
Art. 39 Risoluzione del contratto
Art. 40 Recesso
Art. 41 Controversie
Art. 42 Trattamento dati personali
Art. 43 Spese contrattuali e pubblicazione
Art. 44 Rinvio a disposizioni di legge

Allegati tecnici:

Allegato A: menù e tabelle dietetiche
Allegato B: Planimetrie dei locali e Planimetria Generale
Allegato C: Duvri
Allegato D: Schede di valutazione del servizio di mensa scolastica

INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Art. 1
Oggetto dell'appalto

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolo sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50 (Codice dei contratti), 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, e di ogni altra norma in vigore al momento dell'esecuzione del contratto.

Il servizio di refezione scolastica sarà espletato presso la Scuola dell'Infanzia di Tito, la Scuola Primaria di Tito, Scuola Secondaria di I° grado di Tito, la Scuola dell'Infanzia di Tito Scalo e la Scuola Primaria di Tito Scalo (solo in caso di attivazione del servizio di tempo pieno).

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolo, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate con la lettera B) al presente Capitolo e secondo le tabelle merceologiche allegate al presente Capitolo con la lettera A).

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

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze alimentari;
- preparazione e cottura presso i locali cucina siti nell'Istituto scolastico di Tito Scalo;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Tito, la Scuola Secondaria di primo grado, la Scuola Primaria "Cafarelli", e la Scuola dell'Infanzia di Tito Scalo;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie, con scodellamento e distribuzione ai relativi alunni;
- l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta;
- 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 ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" MOCA - utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.) I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei. Per quanto riguarda la disciplina comunitaria il Regolamento (CE) n. 1935/2004
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali 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 Tito;

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, al personale docente e al personale ATA avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolo 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 capitolo.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il primo giorno utile del mese di ottobre e il 30 giugno per gli alunni della scuola dell'infanzia.

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.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di ristorazione, i locali e le modalità di somministrazione (a titolo esemplificativo e non esaustivo: somministrazione dei pasti in aula) a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e norme igienico sanitarie, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa. Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale. Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisi o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Il presente appalto, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. n. 50/2016 non è suddiviso in lotti distinti in quanto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, così come articolato, è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non aver reso possibile l'individuazione di alcuna motivazione a supporto della determinazione di scindere le prestazioni richieste in affidamenti separati.

I locali sopra citati 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 allegano al presente atto le planimetrie dei luoghi e la planimetria generale (allegato B).

I concorrenti per eseguire un sopralluogo delle strutture, dovranno fissare l'appuntamento con il collaboratore della Responsabile del Servizio, Sig. Laurino Giovanni, reperibile ai seguenti recapiti: tel. 0971796219, mail giovanni.laurino@comune.tito.pz.it.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciata idonea attestazione.

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto avrà **durata di tre anni** scolastici, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

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.106,c.11 del D.Lgs n.50/2016, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto. 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

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.106,c.12 del D.Lgs n.50/2016.

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, a base di gara del presente appalto, è così determinato:

- **€ 4,54** (quattro euro e venti centesimi) iva esclusa a pasto consumato per un totale annuo di **€ 283.666,00** iva esclusa, commisurato a n. 62.480 circa pasti annui;
- **€ 850.998,00** (Iva esclusa) per il triennio;
- **€ 3.350,00**, non soggetti a ribasso, per oneri relativi alla sicurezza (Iva esclusa), calcolati con riferimento alla fornitura di n. **187.440** pasti nel triennio, comunque inferiore alla soglia di rilievo comunitario prevista dall'art.35,c.1,lett.d) del D.lgs n. 50/2016 (€ 750,000,00) per gli appalti elencati nell'allegato IX come appunto il presente (CPV 55523100-3(Servizi di mensa scolastica)).

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. 95, comma 3 del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

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 paragrafo 15 suddivise nei seguenti gruppi:

PARTE PRIMA

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

La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del Prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

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. Modalità di somministrazione dei pasti, con particolare riferimento alla somministrazione della frutta, che dovrà sempre essere sbucciata per tutti gli ordini scolastici.

PARTE SECONDA

Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti.

PARTE TERZA

Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, compreso il materiale di comunicazione, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini e comunque preferibilmente in vetro infrangibile.

PARTE QUARTA

Utilizzo prioritario di prodotti biologici, locali e DOP.

Sarà oggetto di premialità:

- Ogni prodotto biologico inserito nel capitolato d'appalto se prodotto in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri e comunque nella regione Basilicata;
- l'utilizzo di prodotti a "km 0". Tale utilizzo dovrà essere provato attraverso la presentazione di accordi commerciali/contratti con produttori agricoli/allevatori/artigiani/laboratori di trasformazione locali (area di Potenza e provincia), anche aggregati in associazioni, per l'utilizzo prioritario, e fino ad esaurimento di disponibilità, di prodotti a "km 0" che soddisfino i requisiti dettati dal capitolato nell'ottica della maggiore sostenibilità ambientale dell'appalto oltre che della valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.

PARTE QUINTA

a) Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Tito. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.

b) Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse.

Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.

PARTE SESTA

Progetto di disostruzione delle vie aeree rivolto al personale interno addetto al servizio e docente e progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni, docenti e famiglie.

Tutti i servizi/prodotti devono rispettare le caratteristiche minime stabilite dal presente Capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Art. 6
Modalità di attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica

Tabella 1		
A	PARTE PRIMA	Max: 35 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:	
a1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	Max: 10 punti
a2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	Max: 9 punti
a3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	Max: 5 punti
a4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	Max: 6 punti
a5	Modalità di somministrazione dei pasti, con particolare riferimento alla somministrazione della frutta, che dovrà sempre essere sbucciata	Max: 5 punti
B	PARTE SECONDA	Max: 5 punti
	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. Premialità per la assunzione di n. 1 unità di personale addetto allo spiattellamento per almeno 10 ore settimanali	
C	PARTE TERZA	Max: 15 punti
	Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:	
c1	Elettrodomestici	Max: 7 punti
c2	Materiale di comunicazione	Max: 2 punti
c3	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, ecc..)	Max: 6 punti

D	PARTE QUARTA	Max: 15 punti
d1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 3 punti per ogni prodotto di origine animale biologico lucano offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 3 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico lucano offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	Max: 15 punti
E	PARTE QUINTA	Max: 5 punti
e1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Tito. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	Max: 2 punti
e2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	Max: 3 punti
F	PARTE SESTA	Max: 5 punti
f1	Progetto di disostruzione delle vie aeree rivolto al personale interno addetto al servizio e docente e progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni, docenti e famiglie.	Max: 5 punti

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).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire all'Ente mensilmente copia delle fatture di acquisto della merce, con l'indicazione delle quantità e della tipologia di prodotti acquistati, così da consentire l'elaborazione di bilancia di massa e report.

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 (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007

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 Tito, 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 da Tito, considerando come punto di riferimento il Comune di Tito;

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 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, inconversione 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.). Dando priorità alle operazioni necessarie alla preparazione del pasto, sempre nel pieno rispetto delle norme igieniche, potrà essere richiesto anche l'impiego delle attrezzature per la cottura, o la refrigerazione momentanea dei manufatti alimentari dei bambini.

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 nel corso della durata degli Ordinatori 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 indagini 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).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE – OVINE

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>					
<u>ALIMENTO</u>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>						
<u>ALIMENTO</u>	<u>Aerobi mesofili</u>	<u>Coliformi</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus</u>	<u>Anaerobi</u>	<u>Campylobacter</u>
	<u>totali</u>	<u>totali</u>		<u>aureus</u>	<u>solfitoriduttori</u>	<u>jejuni/coli</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICRORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitiduttori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi	<100	<10	<10	<10	
(prosciutto cotto, spalla ecc)					
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitiduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi		<1000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		
Latte sterilizzato	<10					
Latte pastorizzato		<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10			
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

MICRORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000	<100	<10	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi				<230 MPM su 100g.	

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

MICRORGANISMI (Ufc/g)				
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

semolino, ecc.) Pan grattato							
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite	<100.000	<100	Assente in 1	<50	<100	<10	

MICRORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0,	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

MICRORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

MICRORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

MICRORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Coli fecali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

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 dal Reg. (CE) n. 1333/2008;

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 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.
- Il pesce deve provenire da pesca certificata sostenibile.

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

OLIO: EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO ITALIANO.

L'olio extra-vergine d'oliva origine Italia, deve essere 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 BIOLOGICA E 100% DI ORIGINE ITALIANA

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, 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 BIOLOGICO E 100% DI ORIGINE ITALIANA: varietà diverse a seconda della preparazione, il tipo parboiled è da preferire al riso completamente raffinato.

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

PASTA BIOLOGICA E 100% DI ORIGINE ITALIANA: di semola di grano duro (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 BIOLOGICA E 100% DI ORIGINE ITALIANA

La pasta 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 BIOLOGICA E 100% DI ORIGINE ITALIANA

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 dal regolamento vigente; 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 FRESCO A FILIERA CORTA BIOLOGICO (prodotto e confezionato nel Comune di Tito)

E' prevista la fornitura di pane di tipo "0", confezionato con le rispettive farine biologiche, 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°502/1998) 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

Nel caso di irreperibilità di pane fresco a filiera corta biologico debitamente documentata sarà possibile somministrare pane fresco locale.

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 A FILIERA CORTA (prodotto e confezionato nel Comune di Tito)

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

FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

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 BIOLOGICI ITALIANI: secchi prodotti e confezionati preferibilmente locali, ove non disponibili regionali, ed ove non disponibili di nazionali, e comunque sempre non in scatola. I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati. Non sono ammessi legumi in scatola.

Dovranno essere ottenuti con metodi di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal regolamento vigente.

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).

DERIVATI DEL LATTE
FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI

LATTE UHT BIOLOGICO NAZIONALE

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

I prodotti a base di latte devono:

- 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 A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Tito e con latte di provenienza regionale)

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 BIOLOGICO

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 A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Tito e con latte di provenienza regionale).

Formaggio fresco locale a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del re. 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 BIOLOGICA ITALIANA

Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico

(correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Prodotto biologico Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino e di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

Correttore di acidità: acido citrico.

Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..

FORMAGGIO PRIMO SALE A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Tito e con latte di provenienza regionale).

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.

SCAMORZA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Tito e con latte di provenienza regionale).

Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato.

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al

giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

CACIOTTA BIOLOGICA

Formaggio di prima scelta, da latte vaccino o misto (vaccino e pecora) con crosta asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. Senza aggiunta di coloranti e conservanti.

Stagionatura 20-40 giorni.

Prodotto biologico

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

YOGURT BIOLOGICO

Lo yogurt 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 BIOLOGICHE: categoria A extra 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;
- 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 l'uso 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
- 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 BIOLOGICO: senza polifosfati aggiunti 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: mondatura 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 FRESCHE LOCALI DI FILIERA CORTA - NAZIONALI -

bovino adulto

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, 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 marezzato, marezzatura 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' o hamburger

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, 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, 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 sono 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, 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 BIOLOGICO

Requisiti qualitativi: Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve

appartenere alla classe A;

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali biologici;

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 terzultima 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 forcina, sterno, cartilagini e pelle;

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

TACCHINO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve appartenere alla Classe A;

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali biologici;

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;

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, con la più bassa incidenza di presenza di lische, a marchio certificato e derivante da filiere "etiche" che rispettano la manodopera e l'ambiente.
In relazione all'utilizzo di prodotti della pesca, il pesce deve provenire da pesca sostenibile

filetti e trance di pesce

I filetti e le trance 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

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:

È richiesta la fornitura di appositi erogatori d'acqua della rete idrica per la purificazione dell'acqua acqua minerale naturale, secondo quanto definito dal D.lgs n° 105 del 25/01/1992 e succ. modifiche. L'acqua erogata dovrà essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).

L'acqua dovrà essere somministrata in caraffe da 1 litro in materiale idoneo e giornalmente sanificate.

FRUTTA E VERDURA BIOLOGICI E BIODINAMICI, di stagione. 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.

Nel caso di momentanea irreperibilità della frutta, la stessa 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.

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.

Stagionalità frutta

GENNAIO: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

FEBBRAIO: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

MARZO: ananas, arance, banane, mele, pere, kiwi

APRILE: ananas, arance, banane, mele, nespole, pere, kiwi

MAGGIO: ananas, banane, mele, pere, kiwi, melone, nespole, albicocche, pesche

GIUGNO: ananas, banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi

LUGLIO: ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

AGOSTO: ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

SETTEMBRE: ananas, banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi

OTTOBRE: ananas, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva, kiwi

NOVEMBRE: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

DICEMBRE: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

ORTAGGI DA PRODUTTORI BIOLOGICI E BIODINAMICI : di stagione.

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

Nel caso di irreperibilità momentanea degli ortaggi biologici è ammissibile la fornitura di ortaggi appartenenti alla “prima” categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione

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 virosi, 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.

Stagionalità verdura

GENNAIO: Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate,

Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

FEBBRAIO: Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate,

Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

MARZO: Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline,

Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

APRILE: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline,

Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

MAGGIO: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini,

Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

GIUGNO: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

LUGLIO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate,

Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

AGOSTO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

SETTEMBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini,
Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine
OTTOBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate,
Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche
NOVEMBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche
DICEMBRE: Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

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 minestrone 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 (preammolati 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 BIOLOGICO

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 D. L. 07.07.27 n. 1548 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 frigoconservazione del centro cottura di Tito Via San Vito e Tito Scalo, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti

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, l'organizzazione, i locali adibiti a refettorio, le modalità di somministrazione dei pasti 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, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell'acqua.

Per le classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione;

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali - cucina del plesso di Tito Scalo. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di rendere disponibile ulteriori locali cucina presso il plesso di Tito Via San Vito.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati - con mezzo di trasporto idoneo - dal luogo di preparazione e confezionamento (Tito Scalo) alle sedi di somministrazione

(Tito via San Vito e Tito “Cafarelli”), provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, e conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio.

Qualora si renda necessario somministrare i pasti in plessi scolastici diversi (sempre ricadenti nel Comune di Tito) o in locali diversi dal refettorio (ad es: le classi), la ditta dovrà garantire la somministrazione del pasto e l'adeguata pulizia delle aree interessate, sia prima che dopo la somministrazione.

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 (cucina e refettori) 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, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, ed a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. 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. Alcun 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 inserendo le materie prime indicate da capitolato d'appalto 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 imprevisti 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 15 e i 30 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, 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 di contenitori.

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 famiglia 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 Affari Generali 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 provvede al trasporto dei pasti dalla cucina di Tito Scalo ai refettori di Via San Vito e della scuola Primaria Cafarelli di Tito (o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale), oltre che alla somministrazione nei medesimi locali del lessico di Tito Scalo.

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 al refettorio della scuola Primaria Cafarelli deve avvenire tra i 15 e i 30 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 il refettorio della Scuola Primaria Cafarelli e della Scuola di Via San Vito 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 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 quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
- integrazione di stoviglie tradizionali (piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro infrangibile). L'uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L'eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell'erogazione del servizio;
- 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 Tito mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

presso Scuola dell'INFANZIA e SECONDARIA di Tito Via San Vito - Servizi igienici - Dispensa - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie-refettorio;

presso Scuola PRIMARIA di Tito Via Cafarelli Locale refettorio - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie-refettorio;

presso Scuola dell'INFANZIA di Tito Scalo: Locale cucina - Servizi igienici - Dispensa - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie- refettorio.

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, ed ove necessario l'appaltatore si riserva la possibilità di individuare ulteriori locali, quale a titolo esemplificativo e non esaustivo, le classi ove gli alunni fanno lezione. 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 Tito;
- 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 Tito:

I costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo della cucina.

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 della cucina, 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 della cucina;
- 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 Affari Generali 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 Tito 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, con l'ausilio del personale scolastico ed utilizzando il software messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

La ditta aggiudicataria prevede, presso il proprio centro di cottura, la disponibilità di personale e di hardware, dedicati alla gestione delle prenotazioni, orientandosi comunque ad utilizzare lo stesso software.

Entro il mese di dicembre di ciascun anno dal 2022, 2023, 2024 (tre volte) la ditta versa, previa emissione di fattura da parte dell'Amministrazione Comunale, la somma di € 3.000,00 oltre IVA, quale canone annuo di assistenza per il software di prenotazione dei pasti.

Resta a carico della ditta aggiudicataria l'adeguamento della piattaforma di prenotazione dei pasti al sistema Pago PA, al sistema Spid, al sistema AppIo e al sistema CIE così come tutte le migliorie necessarie nello svolgimento dell'appalto.

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 Tito Via San Vito
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia Tito Via San Vito
- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia Tito Scalo
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia Tito Scalo
- Numero pasti alunni Scuola primaria Tito Cafarelli;
- Numero pasti insegnanti Scuola primaria Tito Cafarelli;
- Numero pasti alunni Scuola secondaria Tito Via San Vito;
- Numero pasti insegnanti Scuola secondaria Tito Via San Vito;
- Numero eventuali pasti personale ATA avente diritto;

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

Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia, se ed in quanto applicabili. La revisione periodica dei prezzi viene effettuata assumendo come riferimento generale l'indice ISTAT di variazione dei prezzi al consumo FOI - famiglie operai e impiegati.

L'eventuale richiesta di revisione di prezzi dovrà essere inoltrata al Comune, mediante raccomandata A/R e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 luglio per valere dall'anno scolastico successivo.

PERSONALE

Art. 22

Personale attualmente in servizio

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, e specificato nel presente articolo, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Il personale attualmente in servizio è così composto:

- n. 1 cuoco qualificato a 30 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 4^a livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 cuoco qualificato a 20 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 5^a livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 aiuto cuoco a 25 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 5^a livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 autista a 25 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 5^a livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 addetto mensa a 15 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6^{SA} livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 2 addetti mensa a 10 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6 livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 addetto mensa a 10 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6 livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 3 addetti mensa a 15 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6^a livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 addetto mensa a 15 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6^{SA} livello - nessuno scatto di anzianità
- n. 1 addetto mensa a n. 4 ore settimanali - **CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** – 6^{SA} livello - nessuno scatto di anzianità.
- 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, che non potrà essere inferiore ad 10 unità. 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. 31 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

Vestiaro 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.

Art. 26

Condizioni particolari di esecuzione del contratto

Con riferimento all'art. 50 del D.Lgs. n.50/2016, nell'eventualità di subentro di un nuovo appaltatore (caso peraltro non previsto nel caso del presente appalto), il personale dovrà essere reclutato - nei limiti previsti dall'artt. 346 del C.C.N.L. per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo – *Capo XIV Norme per la ristorazione collettiva* - fra i dipendenti dell'appaltatore uscente applicando le norme di tutela previste in materia di collocamento.

CONTROLLI

Art. 27

Diritto di controllo

Il Comune di Tito 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. A tale proposito sarà chiesto alla ditta un riepilogo mensile degli alimenti d'origine biologica e convenzionale con relative fatture d'acquisto;
- la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Comune di Tito 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. Campionamento analitico
7. Sintesi della visita ispettiva.

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. 28

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 Tito 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.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire settimanalmente copia delle fatture di acquisto delle materie prime, senza l'indicazione del prezzo, ma contenenti tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità, provenienza e tipologia del prodotto fornito.

Art. 29

Interventi da parte del Comune di Tito

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. 30

Penalità per sospensione del servizio

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.

Art. 31

Penalità per non rispondenza agli standard igienico-sanitari

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;
- Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in entro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;
- Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione: € da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni infrazione;
- 7) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- 8) Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- 9) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel entro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- 10) Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;
- 11) Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: € da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione;
- 12) Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

Art. 32

Penalità per non rispondenza agli standard merceologici

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- 1) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- 2) Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
- 3) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- 4) Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;
- 5) Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;
- 6) Mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: € 300,00 per ogni mancato utilizzo.

Art. 33

Penalità per non rispondenza menu base e dietetici

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- 1) Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;

- 2) Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- 3) Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- 4) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- 5) Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- 6) Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- 7) Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- 8) Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

Art. 3a

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 subito 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. 35

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' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 36

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.103 del D.Lgs. n.50/2016. 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.103 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. 37 **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.103 del D. Lgs. n. 50/2016 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. 38

Divieto di cessione del contratto e disciplina del subappalto

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice, alla quale è fatto divieto di cedere in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto. Il concorrente indica, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. Il concorrente è tenuto ad indicare la terna dei subappaltatori.

Art. 39

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;
- 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. 40

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. 41

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. 42

Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, 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. 43

Spese contrattuali

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

Art. 44

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 in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO SCOLASTICO
2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI
(art. 23, comma 15, D.Lgs. 50/2016)

Sommario

<i>Premessa.....</i>	<i>3</i>
<i>Valutazione dell'importo a base d'asta: trend storico e prezzi di mercato.....</i>	<i>3</i>

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

Premessa

L'appalto ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I^a grado, al personale docente scolastico e al personale ATA avente diritto per gli anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024.

Per la stima della base d'asta, si è tenuto conto dell'andamento delle annualità scolastiche precedenti, in quanto al numero medio di buoni pasto, oltre che dei prezzi di mercato, in quanto al costo di ciascun buono pasto.

Valutazione dell'importo a base d'asta: trend storico e prezzi di mercato

La valutazione dei costi, tenendo a riferimento il parametro posto a base d'asta per la precedente gara, i prezzi di mercato, con particolare riferimento all'incidenza del costo delle materie prime di origine biologico e locali, e l'indice dei prezzi al consumo per le rivalutazioni monetarie, parte dal quantitativo di pasti annui, precisando, tuttavia, che, per la gara in oggetto, tale quantitativo è da intendersi come valore puramente indicativo e, come tale, in alcun modo costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Il numero mensile dei buoni pasto viene, infatti, quantificato sulla base di un *trend* storico nel periodo di frequenza ordinario e precedente alla pandemia da Covid-19.

Il prezzo del singolo pasto è stato stimato in € 4,54, oltre IVA. Risulta, quindi, che l'importo a base di gara, determinato con riferimento al suddetto prezzo, in considerazione dell'incidenza del costo delle materie prime di origine biologica e locale, è pari a € **850.998,00** (Euro ottocentocinquantamilanovecentonovantotto/00), oltre IVA come per legge.

Con riferimento all'oggetto dell'appalto è stato valutato un rischio di interferenza e i relativi costi a sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, come riportato 4 e meglio specificati nel D.U.V.R.I., è pari ad € 3.350,00 (Euro tremilatrecentocinquanta/00).

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO SCOLASTICO
2021/2022- 2022/2023 - 2023/2024

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER
L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO
(art. 23, comma 15, D.Lgs. 50/2016)

Sommario

<i>Elaborazione quadro economico.....</i>	<i>3</i>
---	----------

Elaborazione quadro economico

In funzione del servizio da erogare e dalla valutazione dei costi per la definizione della base d'asta, è stato elaborato il seguente quadro economico. In esso sono compresi tutto quanto occorrente per il servizio in oggetto, secondo quanto meglio specificato nel capitolato speciale, descrittivo e prestazionale.

QUADRO ECONOMICO	
A- SERVIZI	
Importo di gara soggetto a ribasso	€ 850.998,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 3.350,00
TOTALE (A)	€ 854.348,00
B - SOMME A DISPOSIZIONE	
Iva sui servizi (4%)	€ 34.039,92
Pubblicazioni	€ 3.000,00
Commissari	€ 1.000,00
Fondo 1,28% (art. 113 D. Lgs. 50/2016)	€ 10.892,77
Pagamento ANAC	€ 375,00
Spese funzionamento CUC	€ 5.105,99
Imprevisti	€ 236,20
TOTALE (B)	€ 54.649,88
TOTALE (A+B)	€ 908.997,88

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, la Stazione appaltante si riserva la possibilità di prorogare il contratto all'aggiudicatario agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli sino all'individuazione del nuovo fornitore, comunque non oltre sei (6) mesi, secondo i seguenti dettagli economici:

QUADRO ECONOMICO OPZIONE DI PROROGA	
A- SERVIZI	
Importo di gara soggetto a ribasso	€ 189.110,66
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 744,44
TOTALE (C)	€ 189.855,10
B - SOMME A DISPOSIZIONE	
Iva sui servizi (4%)	€ 7.564,43
Pubblicazioni	€ -
Commissari	€ -
Fondo 2% (art. 113 D. Lgs. 50/2016)	€ -
Pagamento ANAC	€ -
Spese funzionamento CUC	€ -
Imprevisti	€ -

	-
TOTALE (D)	€ 7.564,43
TOTALE (C+D)	€ 197.419,53

Per quanto detto, il valore stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 è pari a € 1.044.203,10 (A+C) di cui 4.094,44 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b e comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

” Il datore di lavoro committente deve promuovere la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze”

MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE PER ELIMINARE RIDURRE I RISCHI DI INTERFERENZE GESTIONE DELLE EMERGENZE

Art. 1 Introduzione

Art. 2 Normativa di riferimento

Art. 3 Ruoli e competenze

Art. 4 Attività di cooperazione e coordinamento

Art. 5 Soggetti coinvolti

Art. 6 Descrizione degli interventi

Art. 7 Identificazione dei rischi da interferenze

Art. 8 Altre misure di sicurezza adottate per eliminare/ridurre i rischi di interferenze

Art. 9 Gestione delle emergenze

Art. 10 Duvri ed i relativi costi per la sicurezza

Art. 11 Aggiornamento della valutazione dei rischi da interferenze

MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE PER ELIMINARE RIDURRE I RISCHI DI INTERFERENZE

Art. 1

Introduzione

Il presente documento di valutazione dei rischi delle interferenze (DUVRI) costituisce adempimento alle disposizioni di cui all'articolo 26 comma 1 lettera b e comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

In particolare il DUVRI affronta l'analisi preliminare dei rischi da interferenze con riferimento all'attività di servizio in oggetto e le correlate misure di prevenzione e protezione a tutela della sicurezza sui luoghi di lavoro ai fini dell'eliminazione, laddove possibile, e in ogni caso della riduzione al minimo dei rischi da interferenze.

Il Decreto correttivo n. 106/2009 ha introdotto una modifica sostanziale, il comma 3-bis, stabilendo che, ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo del DUVRI non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta all'impresa appaltatrice, che sarà chiamata ad esaminare il DUVRI con la massima cura ed attenzione e a far pervenire alla committente le relative eventuali considerazioni, integrazioni o commenti, sin dalla fase di gara, prima dall'assegnazione dell'incarico.

L'impresa aggiudicataria può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

L'impresa appaltatrice è comunque tenuta al più rigoroso rispetto delle normative vigenti sulla prevenzione degli infortuni, sull'igiene del lavoro e sul miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, impegnandosi all'adozione delle più aggiornate tecnologie e dei criteri di buona tecnica nell'esecuzione dei lavori e/o delle opere ad essi affidate.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire il pieno rispetto delle norme vigenti in materia di contrasto di contagio da Covid-19, idonea formazione al personale e la fornitura dei necessari DPI.

A titolo esemplificativo, sono rischi interferenti, per il quale occorre redigere il DUVRI:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

Nel DUVRI, non devono essere riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Art. 2

Normativa di riferimento

- Cod. Civ. artt. 1559, 1655, 1656, 1677, 2222 e segg.;
- Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81; in particolare Art. 26 “Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione”:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni". Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 3 **Ruoli e competenze**

Committente

Il Datore di Lavoro e/o il Dirigente della ditta committente, ovvero in questo caso Ente appaltante, procedono in via preventiva all'identificazione dell'attività e degli operatori, con la stipula di opportuno contratto scritto, e previa verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice come disposto dall'art. 26, comma 1.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante indirà una riunione di coordinamento con il soggetto aggiudicatario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui il soggetto stesso è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza. Il soggetto aggiudicatario è tenuto alla totale e precisa osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs.81/2008; in particolare la ditta aggiudicataria dovrà ottemperare alle disposizioni contenute al Titolo I, capo III, sezione VI "Gestione delle emergenze" del suddetto decreto.

Come regola generale, l'attività viene preceduta da uno specifico sopralluogo congiunto nell'area interessata (infrastrutture comunali e punti di dislocazione degli impianti), per la definizione di tutti gli aspetti operativi e le implicazioni di sicurezza conseguenti, compresi gli eventuali rischi di interferenza.

In ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008, il Datore di Lavoro o il Dirigente assicura che alla ditta esterna siano fornite dettagliate informazioni su:

- rischi specifici esistenti all'interno dell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati ad operare
- misure di prevenzione ed emergenza adottate.

Il Preposto della Committente (ove individuato) riceve copia delle istruzioni ed informazioni fornite alle aziende appaltatrici e sovrintende, per quanto di sua competenza, alla loro corretta applicazione, assicurando l'aggiornamento del presente documento.

Il Preposto richiede e verifica l'attuazione delle misure individuate per eliminare, laddove possibile, e in ogni caso ridurre al minimo il rischio connesso alle interferenze delle imprese operanti nella medesima area di lavoro.

Impresa Appaltatrice, Prestatore d'opera

L'espletamento delle attività da parte dell'impresa appaltatrice, richiede l'utilizzo di personale abilitato a svolgere l'attività in conformità alla normativa vigente.

L'impresa appaltatrice e/o il prestatore d'opera, incaricato per l'esecuzione dell'attività e/o dei lavori, preliminarmente all'inizio degli stessi, garantisce che tutti i lavoratori impegnati nelle attività, siano a conoscenza dei rischi (comprese quelli da interferenze), delle misure di prevenzione e protezione che dovranno essere adottate, nonché delle procedure di emergenza, regolamenti e norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impresa appaltatrice e/o il prestatore d'opera è responsabile dei rischi specifici propri (soggetti al proprio controllo) dell'attività dell'impresa.

L'impresa appaltatrice e/o il prestatore d'opera partecipa ad una riunione di inizio attività con il committente per poter predisporre, preliminarmente all'inizio dei lavori e se del caso adeguano nel tempo, le misure di sicurezza per quanto di propria competenza. Adeguano e mantengono le attività operative in atto ed in corso in modo da evitare il verificarsi di incidenti a causa della concomitanza o possibile interferenza dei lavori con le altre attività e con il lavoro di altre ditte eventualmente operanti nei luoghi da lavoro del committente.

I Preposti degli appaltatori/lavoratori autonomi delle imprese esecutrici sono tenuti a:

- attenersi scrupolosamente alle disposizioni impartite dal Committente per promuovere la cooperazione e il coordinamento;
- divulgare il presente documento di valutazione dei rischi presso il proprio personale;
- vigilare sulla sovrapposizione di attività sviluppate dalla impresa stessa;
- curare la cooperazione con le altre imprese e lavoratori autonomi presenti sull'Area di lavoro;
- comunicare alla Committente eventuali ulteriori variazioni che potrebbero causare interferenze.

Art. 4

Attività di cooperazione e coordinamento

Per eliminare o ridurre i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse ditte esterne, i principali criteri seguiti sono quelli di delimitare fisicamente le aree di lavoro specifiche (ove possibile), programmare la realizzazione delle fasi di lavoro in tempi differenti, informazione sulle varie tipologie di attività che si svolgono contemporaneamente e sui rischi interferenziali che sorgono di conseguenza.

All'avvio del rapporto contrattuale, prima dell'inizio delle attività, eventualmente in seguito a sopralluogo nell'area, la Committente indirà appunto una riunione di cooperazione e di coordinamento con i responsabili (preposti) dell'impresa appaltatrice al fine di:

- fornire a tutti i partecipanti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- illustrare i contenuti del presente documento (documento unico di valutazione dei rischi) condividendo con tutte le imprese le misure da adottare per eliminare e/o ridurre al minimo i rischi delle interferenze non eliminabili;
- discutere delle interferenze individuate e delle prescrizioni operative per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- stabilire le modalità di attuazione del coordinamento tra le varie attività e le modalità di verifica del rispetto delle prescrizioni.

A seguito della riunione dovrà essere redatto e sottoscritto un verbale di riunione di coordinamento come per le successive riunioni di coordinamento che saranno convocate dal committente, anche su richiesta dell'impresa appaltatrice, ogni qualvolta siano modificati i tempi di esecuzione delle attività e/o le misure di coordinamento precedentemente concordate.

Art. 5
Soggetti coinvolti

Il Committente

Comune di Tito

Altre imprese coinvolte

Gli unici soggetti interferenti con gli addetti alla gestione del servizio mensa sono principalmente gli addetti interni, ossia il personale docente e non docente ed i bambini.

Art. 6
Descrizione degli interventi

Modalità di esecuzione dell'opera

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di mensa nel comune di Tito:

- per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali;
- per gli alunni delle scuole primarie statali;
- per gli alunni della scuola secondaria di I^a Grado.

Il servizio di preparazione dei pasti è espletato mediante produzione dei pasti nel centro di produzione del Comune di Tito, sito presso la Scuola dell'Infanzia di Tito Scalo.

La cucina della Scuola dell'Infanzia di Tito Scalo servirà oltre che per la somministrazione alla medesima struttura, anche per la somministrazione dei plessi della Scuola Primaria "Cafarelli" di Tito, e della Scuola dell'Infanzia e Secondaria di I^a grado di Tito via San Vito.

Descrizione della prestazione

L'attività in oggetto del contratto è descritta nella seguente tabella:

GESTIONE DEL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE	
FASE	DESCRIZIONE
1	Fornitura materie prime e trasporto dei generi alimentari: la ditta aggiudicataria provvede all'acquisto ed alla fornitura delle materie prime secondo i requisiti stabiliti dal capitolato, utilizzando i propri mezzi di trasporto dotati di specifiche autorizzazioni e che mantengono i requisiti tecnici e di igiene richiesti
2	Preparazione dei pasti: la preparazione dei pasti avviene presso la cucina del plesso della Scuola dell'Infanzia di Tito Scalo. La ditta aggiudicataria utilizza le attrezzature già esistenti, previa visione dei locali e redige le necessarie certificazioni e provvede alla conservazione ed alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature.

3	<p>Trasporto dei pasti e degli spuntini e ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto dei pasti: al termine della preparazione dal pasto, la ditta aggiudicataria deve trasportare i pasti pronti le sedi stabilite e negli orari indicati nel capitolato.</p> <p>Successivamente i contenitori per il trasporto vengono ripresi e lavati.</p>
4	<p>Allestimento e preparazione refettorio, distribuzione pasti, sparecchiamento, pulizia e lavaggio delle attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> - allestimento tavoli dei refettori delle scuole dell'infanzia e primarie statali, con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta (riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici); - lo stovigliame sarà in parte fornito dal Comune, ma dovrà essere integrato dalla ditta aggiudicataria nella quantità necessaria a garantire l'erogazione del servizio e via via reintegrato per le eventuali rotture; - distribuzione con scodellamento degli spuntini e dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia; - distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti delle scuole primarie; - distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti della scuola secondaria di I°; - sparecchiamento e pulizia dei tavoli dei refettori delle scuole dell'infanzia e primarie con posizionamento e pulizia delle sedie sopra i tavoli; - lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione.
5	<p>Pulizia dei centri di cottura e dei refettori:</p> <ul style="list-style-type: none"> -fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi che debbono essere certificati Ecolabel o equivalenti; - pulizia dei centri di cottura; -monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale con prodotti conformi alla normativa Ecolabel o equivalenti; - smaltimento rifiuti.

Art. 7

Identificazione dei rischi da interferenze

I rischi di sito descritti nel Documento di Valutazione dei rischi dei Committente (di cui all'art. 19 dei D.Lgs. n. 81/2008) sono comunicati alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi che operano nel luogo di lavoro dei Committente.

I rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici e/o dei singoli lavoratori autonomi sono riportati nei rispettivi documenti di valutazione dei rischi.

Nella seguente tabella sono indicati i rischi da interferenze identificati sulla base delle informazioni disponibili riferiti all'area di esecuzione dell'opera (e per ogni eventuale fase in cui l'opera è stata suddivisa).

XFASE N.1	FORNITURA MATERIE PRIME E TRASPORTO DEI GENERI ALIMENTARI		
IMPRESE COINVOLTE	Impresa appaltatrice: Addetti al servizio preparazione pasti.		
RISCHI INTERFERENZIALI			
Ambiente di lavoro e strutture (cucina, refettorio / mensa, camere degli ospiti, ecc.)			NON PRESENTI
apparecchi di sollevamento (sollevatore meccanico)			
immagazzinamento degli oggetti			
impianti elettrici (elettrocuzione)			
rischio di contatto, rischio biologico			
rischi di incendio ed esplosione			
esposizione a polveri e ad agenti chimici			
movimentazione manuale dei carichi, carico di lavoro fisico			
lavoratrici gestanti			
stress da lavoro-correlato			
organizzazione del lavoro, norme e procedimenti di lavoro			
FASE N. 2	TRASPORTO DEI PASTI		
IMPRESE COINVOLTE	Impresa appaltatrice: Addetti al servizio preparazione pasti.		
RISCHI INTERFERENZIALI			
Ambiente di lavoro e strutture (cucina, refettorio / mensa, camere degli ospiti, ecc.)			NON PRESENTI
apparecchi di sollevamento (sollevatore meccanico)			
immagazzinamento degli oggetti			
impianti elettrici (elettrocuzione)			
rischio di contatto, rischio biologico			
rischi di incendio ed esplosione			
esposizione a polveri e ad agenti chimici			
movimentazione manuale dei carichi, carico di lavoro fisico			
lavoratrici gestanti			
stress da lavoro-correlato			
organizzazione del lavoro, norme e procedimenti di lavoro			

RISCHI INTERFERENZIALI	FASE N.	GIUDIZIO QUALITATIVO DEL RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Ambiente di lavoro e strutture (cucina, refettorio / mensa, camere degli ospiti)	2 – 4- 5	Basso	<p>In Committente ha il compito di garantire lo stato di manutenzione degli ambienti di lavoro, ed il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti.</p> <p>La Ditta Aggiudicataria redige le necessarie certificazioni (NIA) idonee a garantire lo svolgimento del servizio con la produzione del numero dei pasti previsto in ciascuna struttura.</p> <p>Durante l'attività di gestione, l'impresa aggiudicataria accetta i locali e le attrezzature e si impegna a mantenerli in buono stato di conservazione. La Ditta Aggiudicataria assume quindi l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali e attrezzature consegnate, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.</p> <p>Sono carico della ditta aggiudicataria le spese di manutenzione ordinaria di attrezzature ed elettrodomestici nonché le spese per la sostituzione degli impianti, macchinari ed attrezzature da cucina.</p> <p>Infine chiunque ravvisasse una situazione di pericolo, deve comunicarla al Responsabile che provvederà a prendere le relative misure di sicurezza, per evitare che le persone possano essere soggette a rischi.</p>

RISCHI INTERFERENZIALI	FASE N.	GIUDIZIO QUALITATIVO DEL RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Impianti elettrici (elettrocuzione)	2 – 4- 5	Basso	<p>Il Committente garantisce che ogni impianto elettrico della struttura è dotato delle certificazioni di Conformità a norma di legge (L.46/90 – D.M. 37/2008) e che gli impianti di messa a terra sono sottoposti alle verifiche periodiche come stabilito dal D.P.R. 462/2001.</p> <p>L'impianto elettrico potrebbe essere soggetto a malfunzionamento;</p> <p>chiunque ravvisasse una situazione di pericolo (cavi elettrici non idoneamente protetti, cavi elettrici volanti non fissati a muro o scatole di derivazione non chiuse, ecc.), deve comunicarla ai preposti che provvederanno a prendere le relative misure di sicurezza, per evitare che nessuno possa essere soggetto a rischi.</p> <p>Da parte della ditta prestatrice d'opera devono essere rispettate le indicazioni dei cartelli monitori affissi: avviso di pericolo, divieto di utilizzare acqua per spegnere incendi in presenza di impianti in tensione, utilizzo delle sole prese indicate e messe a disposizione dal committente.</p>
Urti, tagli e abrasioni	2 – 4- 5	Basso	<p>Durante il normale svolgimento dell'attività da parte dell'impresa appaltatrice, i diversi operatori, gli utenti e le altre persone si trovano nelle medesime aree con conseguente contatto tra le persone.</p> <p>Gli addetti della ditta aggiudicataria devono essere addestrati all'eventuale utilizzo delle dotazioni di primo soccorso, in caso di urti e abrasioni.</p>

--	--	--	--

RISCHI INTERFERENZIALI	FASE N.	GIUDIZIO QUALITATIVO DEL RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Rischio incendio	2 – 4- 5	Medio	<p>Gli operatori dell'Appaltatore si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori.</p> <p>Il Committente ha messo in evidenza il divieto di fumare in tutta la struttura, ha installato le adeguate dotazioni antincendio e ha il proprio personale addestrato all'emergenza incendio.</p> <p>La ditta aggiudicataria deve garantire la presenza in ogni luogo di lavoro di addetti con apposita formazione antincendio (D.M. 10.03.1998).</p> <p>Nonostante ciò esiste un rischio residuo, quindi chiunque si accorga di un principio di incendio deve informare la Squadra di Emergenza che intervenga nei primi istanti dell'incendio con le dotazioni presenti nella struttura.</p>

Art. 8

Altre misure di sicurezza adottate per eliminare / ridurre i rischi di interferenze

Stabilire le norme di lavoro per le ditte esterne è indispensabile al fine di evitare incidenti e di garantire l'agibilità e la sicurezza nelle zone di attività in comune.

Le seguenti indicazioni di tipo generico sono dedicate a tutto il personale operante per l'attività in oggetto.

E' obbligatorio:

- a. Adibire, per l'esecuzione dei servizi oggetto del contratto d'appalto, esclusivamente personale professionalmente formato e preparato in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento ai rischi specifici propri dell'attività svolta dall'Appaltatore, ed in condizioni di assoluta idoneità psicofisica.
- b. Garantire che i servizi erogati siano eseguiti con la diligenza richiesta dalla natura delle prestazioni, e che la fornitura sia conforme a tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro.
- c. Rispettare tutte le indicazioni impartite dal Responsabile dell'azienda committente.
- d. Comunicare al Responsabile qualsiasi problema si presenti durante lo svolgimento dell'attività.
- e. Rispettare le indicazioni ed i divieti evidenziati dall'apposita segnaletica.
- f. Garantire anche in corso d'opera, qualora necessario, scambi d'informazione con la Committente, proponendo in particolare, ove necessario e per quanto evidenziato e di propria competenza, ulteriori norme comportamentali di sicurezza e misure di prevenzione, anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze sopravvenute.
- g. Garantire al Responsabile segnalazioni occasionali, per le variazioni settimanali relative all'organico ed all'orario di lavoro. Tali segnalazioni dovranno essere preventive rispetto al verificarsi dell'evento.
- h. Attenersi alle osservazioni, rilievi o prescrizioni impartite; in alternativa, indicare tempestivamente per iscritto al Responsabile per la Committente le motivazioni per la mancata ottemperanza.
- i. Segnalare tempestivamente a voce al Responsabile per la Committente qualsiasi infortunio al proprio personale, danneggiamento a beni della Committente, atti di indisciplina o qualsiasi situazione di pericolo di cui vengono a conoscenza.

Il Committente, in particolare si impegna a:

- Promuovere un incontro con il Responsabile delle Appaltatrici, per definire, ove ritenuto utile ai fini della sicurezza, norme comportamentali limitative delle rispettive attività, al fine di prevenire/contenere i rischi di interferenza fra i lavoratori dei vari enti.
- Segnalare ai propri operatori di non interferire per alcun motivo con le attività svolte dalle imprese Appaltatrici.
- Impartire le indicazioni necessarie, in caso di emergenza, da parte dei componenti la squadra di emergenza (vedi di seguito Gestione delle emergenze)

Art. 9

Gestione delle emergenze

Comportamento da adottare in caso di incendio

Nei luoghi di lavoro sono presenti materiali combustibili e la negligenza nell'uso di fiamme libere rappresentata dalle sigarette che potrebbero venire consumate dagli operatori, nonostante il divieto di fumare, può provocare un principio d'incendio che normalmente si può estinguere con estintori portatili, ma che alcune volte richiedono l'intervento dei VV.F..

Incendio controllabile

Al segnale di allarme dato anche a voce da una persona presente nel luogo interessato, l'addetto incaricato, che per primo si renda conto della presenza di rischio incendio, qualora ritenga che l'entità dello stesso possa giustificare una sua singola azione, ha l'obbligo di tentare:

- lo spegnimento o il contenimento dell'incendio utilizzando i dispositivi antincendio presenti e segnalati da un apposito cartello,
- il soffocamento delle fiamme con stracci, coperte ignifughe, ecc.,
- l'allontanamento del materiale combustibile che si trova nelle vicinanze,
- non usare acqua o liquidi su incendi di tipo elettrico.

Immediatamente dopo cerca di far uscire il fumo dai locali interessati all'evento e chiama il Responsabile dell'emergenza e lo informa dell'accaduto.

In presenza di un incendio di modeste dimensioni e controllabile, chi lo rileva, attuata la procedura del punto precedente ed interviene usando uno degli estintori presenti nell'ambiente per cercare di spegnere il principio di incendio. Qualora tale operazione dovesse presentare incertezze è necessario procedere come previsto per gli incendi non controllabili.

Incendio non controllabile

Nel caso in cui non si riesce a controllare il fuoco neanche dopo l'intervento di un secondo addetto munito di estintore, siamo nel caso di incendio rilevante e si deve:

- a) Dare l'allarme; chiunque si renda conto della presenza di un principio di incendio ha l'obbligo di segnalarlo ai responsabili (Direttore, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), Responsabile della Squadra di Emergenza (RSE), altri componenti della Squadra di Emergenza....);
- b) Il R.S.E. si porta sul luogo dell'incidente e si accerta che non vi siano persone in pericolo, in caso contrario ordinerà le operazioni di salvataggio;
- c) Il R.S.E ordina la chiamata dei Vigili del Fuoco;
- d) Il R.S.E, se esiste un rischio specifico per le persone presenti nell'impianto ordina l'evacuazione e l'allontanamento dalla zona interessata;
- e) Il R.S.E ordina di accompagnare i presenti in modo ordinato fino al "luogo sicuro";
- f) Attraverso gli addetti all'emergenza, il R.S.E si accerta che tutti siano presenti all'appello;
- g) Allontana eventuali sostanze combustibili e stacca l'alimentazione ad apparati elettrici, riducendo così il rischio di propagazione dell'incendio;
- h) Il R.S.E cerca di spegnere le fiamme con le dotazioni antincendio presenti senza mettere in alcun modo a rischio la propria incolumità;
- i) Il R.S.E decreta la cessazione dello stato di emergenza;
- j) Il R.S.E redige un rapporto sull'accaduto a emergenza conclusa.

Comportamento da adottare in caso di fuga di metano

Fuga di metano senza incendio o esplosione

Nel caso in cui si dovessero verificare delle fughe di metano (causate da rotture di tubazioni, valvole, ecc.) ogni operatore che si viene a trovare nei pressi della zona interessata ha il compito di avvertire immediatamente il responsabile e gli addetti all'emergenza o attivare il sistema di allarme.

A questo punto gli interventi più importanti vengono messi in atto dagli incaricati, i quali:

- chiudono le valvole di intercettazione del gas,
- fermano gli impianti di ventilazione e tolgono tensione agli impianti attraverso l'interruttore elettrico generale,
- favoriscono la ventilazione dell'ambiente aprendo i serramenti per diluire il gas in modo che raggiungano livelli inferiori delle soglie di pericolosità,
- stanno pronti ad intervenire con estintori o idranti in caso di incendio.

Se con questi interventi la situazione di rischio non è stata risolta, gli incaricati proseguono con le seguenti operazioni:

- azionano il segnale d'allarme,
- avvisano i Vigili del Fuoco,
- se necessario comandano l'evacuazione delle persone secondo le procedure descritte nei capitoli seguenti,
- si pongono verso l'accesso stradale per attendere i VV.F. e per informarli della situazione e condurli sul luogo dell'incidente.

Fuga di metano con incendio

Nel caso in cui si dovesse verificare un principio d'incendio dovuto alla fuga di gas ogni operatore, che si viene a trovare nelle vicinanze della zona interessata, ha il compito di avvertire immediatamente il responsabile e gli addetti all'emergenza o attivare il sistema di allarme.

A questo punto gli interventi più importanti vengono messi in atto dagli incaricati, i quali:

- chiudono la valvola generale del combustibile,
- tolgono tensione agendo sull'interruttore generale normalmente installato all'esterno del locale e individuato da un cartello,
- intervengono con estintori portatili o idranti in funzione dell'entità dell'incendio, durante l'intervento è possibile soffocare le fiamme anche con stracci, coperte, ecc.

Fuga di metano con esplosione

Nel caso in cui si dovesse verificare un'esplosione dovuta alla fuga di gas ogni operatore, che si viene a trovare nelle vicinanze della zona interessata, ha il compito di avvertire immediatamente il responsabile e gli addetti all'emergenza o attivare il sistema di allarme.

A questo punto gli interventi più importanti vengono messi in atto dagli incaricati, i quali:

- chiudono le valvole di intercettazione del gas,
- comandano di rifugiarsi sotto un tavolo, scegliendo quello che appare più robusto e di addossarsi alle pareti perimetrali, per evitare il rischio di sprofondamento del pavimento. Ci si può anche rifugiare in un sottoscala o nel vano di una porta, che si apre in un muro maestro. Allontanarsi da finestre, specchi, vetrine, lampadari, scaffali, strumenti, apparati elettrici,
- comandano l'evacuazione delle persone secondo le procedure descritte nel capitolo precedente,

- raccomandano di aprire le porte con molta prudenza e di muoversi con estrema prudenza, saggiando il pavimento, le scale ed i pianerottoli, prima di avventurarsi sopra.
- raccomandano di spostarsi lungo i muri anche discendendo le scale e di scendere le scale all'indietro per non trasferire tutto il proprio peso su un gradino,
- controllano attentamente la presenza di crepe. Le crepe orizzontali sono più pericolose di quelle verticali, perché indicano che le mura sono sollecitate verso l'esterno,
- non spostano una persona traumatizzata a meno che non sia in evidente immediato pericolo di vita,
- avvisano i Vigili del Fuoco ed il Pronto Soccorso sanitario,
- fermano gli impianti di ventilazione, spengono le fiamme libere e tolgono tensione agli impianti attraverso l'interruttore elettrico generale,
- favoriscono la ventilazione dell'ambiente aprendo i serramenti per diluire i gas in modo che raggiungano livelli inferiori delle soglie di pericolosità,
- si pongono verso l'accesso stradale per attendere i VV.F. e per informarli della situazione e condurli sul luogo dell'incidente.

Comportamento da adottare in caso di terremoto

Un terremoto si manifesta con violente scosse iniziali, sussultorie od ondulatorie, seguite da alcuni momenti di pausa e da successive scosse, di solito, di intensità inferiore a quelle iniziali. Anche queste ultime sono tuttavia pericolose, per la possibilità che causino il crollo di strutture lesionate dalle scosse iniziali.

In caso di terremoto dunque: o

Mantenere la calma.

- o Preparatevi ad affrontare la possibilità di ulteriori scosse.
- o Non usare accendini o fiamme libere perché le scosse potrebbero aver fratturato le tubazioni del gas.
- o Non contribuire a diffondere informazioni non verificate.
- o Non spostate una persona traumatizzata a meno che non sia in evidente immediato pericolo di vita. Chiamate i soccorsi, segnalando con accuratezza la posizione della persona infortunata.

Comportamento da adottare in caso di rapina

In caso di rapina, se all'improvviso un'arma da fuoco, od un coltello, vengono puntati contro di voi, cercate di mantenere la calma. Ricordatevi che i malviventi sono assoggettati ad una fortissima tensione e che bisogna ad ogni costo evitare che essi abbiano reazioni violente.

Cercate di comportarvi come segue:

- o Seguite alla lettera le istruzioni, senza fretta ma neppure con troppa lentezza. Fate tutto ciò che il malvivente vi chiede, ma nulla di più. Un atteggiamento docile, ma non collaborativo, è il più appropriato ed è proprio quello che il malvivente si aspetta da voi,
- o Se per consegnare il denaro, od oggetti preziosi, dovete spostarvi dalla vostra postazione, oppure dovete compiere un qualsiasi movimento o spostamento, chiedete il permesso o preavvertite il malvivente,
- o Se il malvivente vi minaccia, ma l'arma non è visibile, partite sempre dall'assunto che l'arma ci sia. E' il comportamento più ragionevole e prudente,
- o Se durante la rapina squilla il telefono, non rispondete senza aver prima chiesto il permesso al malvivente,

- o Mentre state eseguendo le istruzioni dei malviventi, cercate di memorizzare i tratti caratteristici della fisionomia, dell'abbigliamento e, importantissima, l'altezza, per confronto con riferimenti noti. Cercate anche di osservare le armi impugnate,
- o È assai raro il caso che i malviventi si allontanino, portando un ostaggio con sé, perché un ostaggio rappresenta sempre un impaccio. Se dovesse capitarvi, non fate resistenza, ma anzi cercate di comportarvi con inerzia, sino allo svenimento, intralciando ulteriormente la fuga,
- o Non ostacolate i malviventi mentre si allontanano per evitare ritorsioni,
- o Telefonate subito al 113 o al 112, comunicando il nome dell'insediamento, il fatto che si è appena verificato una rapina e particolari sull'auto usata per la fuga,
- o Mettetevi a disposizione delle forze dell'ordine offrendo chiarimenti che vi verranno richiesti,
- o Isolate la zona ove i malviventi hanno agito, in modo da salvaguardare eventuali impronte digitali.

Comportamento da adottare in caso di emergenze mediche

Procedure rivolte a tutti i lavoratori

A tutti i lavoratori devono essere distribuite le seguenti informazioni di comportamento in caso di emergenza sanitaria:

- o Tutti devono conoscere i nomi degli incaricati del primo soccorso.
- o Il lavoratore che assiste ad un infortunio deve prima di tutto intervenire sulle cause che l'hanno prodotto, in modo che non si aggravi il danno e/o non coinvolga altre persone. Nell'effettuare questo intervento il lavoratore deve comunque, prima di tutto, proteggere se stesso.
- o Dopo essere intervenuto sulle cause che hanno prodotto l'infortunio, il lavoratore deve prendere contatto il prima possibile con il personale per l'assistenza infermieristica.
- o Ogni lavoratore deve mettersi a disposizione degli incaricati del primo soccorso in caso di infortunio. Infatti quando occorre l'addetto al primo soccorso è autorizzato a chiedere di altri che possano risultare utili.

Procedure rivolte agli addetti al primo soccorso

A tutti gli addetti al primo soccorso devono essere distribuite le seguenti procedure di comportamento in caso di emergenza sanitaria:

Proteggere se' stessi

- o Intervenire sulle cause che l'hanno prodotto l'infortunio, in modo che non si aggravi il danno e/o non coinvolga altre persone. Nell'effettuare questo intervento il lavoratore deve comunque, prima di tutto, proteggere se stesso.
- o Adottare, prima di effettuare l'intervento di soccorso, le misure idonee per ridurre o eliminare tutti i pericoli individuati (es. indossare guanti monouso, ecc.).

Approccio all'infortunato

- o Mantenere la calma e qualificarsi subito come addetto al primo soccorso. o Occuparsi con calma dell'infortunato.
- o Verificare se necessita di altro aiuto e coinvolgere nelle operazioni di soccorso solo persone utili.
- o Fare allontanare i curiosi e non permettere che si crei confusione attorno all'infortunato.

Proteggere l'infortunato

- o Appena effettuati gli interventi di primo soccorso, chiamare il (118).
- o Spostare l'infortunato dal luogo dell'incidente solo in caso di assoluta necessità o se c'è pericolo che, restando in quella posizione, il danno si aggravi.
- o Non somministrare bevande, soprattutto alcoliche.
- o Dopo che sono stati somministrati i primi soccorsi alla vittima, si dovrà restare a disposizione della squadra di soccorso esterna che devono ricostruire l'accaduto. Fornite, quando richieste, tutte le informazioni a vostra conoscenza, evitando di trarre conclusioni e di presentare ipotesi di cui non siete certi.

Primo soccorso in caso di incendio che interessa la persona

Stendere a terra la persona incendiata coprirla con coperte o indumenti (al limite rotolare per terra allo scopo di soffocare le fiamme). Non tentare di togliere le parti di indumenti che si sono attaccati alla pelle dell'infortunato, non rimuovere i vestiti bruciati e non rompere le vesciche. Non applicare lozioni o pomate, ricoprire la parte ustionata con garza sterile asciutta. Effettuare le chiamate di soccorso.

Art. 10

Duvri ed i relativi costi per la sicurezza

Stima dei costi relativi alla sicurezza

I costi della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 6 del D.Ls. 81/2008 e all'art. 86, comma 3bis del D.Lgs 163/2006, si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Tutto ciò in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori, dal DM 145/2000 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art. 7.

La stima dovrà essere congrua, analitica per voci singole, a corpo o a misura, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui un elenco prezzi non sia applicabile o non disponibile, si farà riferimento ad analisi costi complete e desunte da indagini di mercato. Le singole voci dei costi della sicurezza vanno calcolate considerando il loro costo di utilizzo per la fornitura o il servizio interessato.

MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	COSTO PER LA SICUREZZA
Sopralluogo per la visione dei locali e delle attrezzature adibite alla preparazione dei pasti.	1 ora (mensa Tito San Vito) 1 ore (mensa Tito Scalo) 1 ora refettori via Cafarelli € 50 / ora Subtotale: € 150,00
Riunione iniziale di Cooperazione e Coordinamento tra i Responsabili della ditta Committente e della ditta Aggiudicataria (Art. 26, comma 2, D.Lgs. 81/2008) per l'applicazione delle misure di prevenzione e protezione, al fine di evitare e/o limitare i rischi di interferenze.	1 ore € 50 / ora Subtotale: € 500,00
Poichè il contratto avrà durata di 3 anni (dal 01.09.2013 al 31.08.2015), si predispongono n. 2 riunioni all'anno tra i Responsabili della ditta Committente e della ditta Aggiudicataria.	4 ore / riunione 6 riunioni 24 ore complessive € 50 / ora Subtotale: € 1200,00
Formazione e informazione ai lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da adottare e sugli esiti delle riunioni di coordinamento e cooperazione.	€ 1.500,00
TOTALE ONERI SPECIFICI DELLA SICUREZZA (costi non soggetti a ribasso)	€ 3.350,00

Art. 11

Aggiornamento della valutazione dei rischi da interferenze

Il presente documento viene aggiornato ogniqualvolta emergono variazioni sostanziali nelle condizioni operative tali da comportare ulteriori fonti di rischio da interferenze e/o da aggravare i rischi già esistenti e individuati, o se variano i soggetti che operano nel luogo di lavoro (es. assegnazione di un nuovo contratto di appalto).

	<i>Repertorio n.</i>	
	COMUNE DI TITO	
	Prov. di Potenza	
	REPUBBLICA ITALIANA	
	SCHEMA DI CONTRATTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO	
	SCOLASTICO 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024.	
	CIG:	
	L'anno duemilaventuno (2021) il giorno xxxxxxxx del mese di xxxxxx alle ore	
	xxxxx presso la sede del Comune di Tito, avanti a me Dott.ssa Annalisa Chiriatti	
	Segretario Comunale del Comune di Tito, autorizzato a rogare gli atti nella forma	
	pubblica amministrativa in cui l'Ente è parte, ai sensi del comma 4° lett. C art. 97 del	
	Dec. Leg.vo n. 267/2000, senza l'assistenza dei testimoni avendone le parti	
	espressamente rinunciato con il mio consenso, si sono personalmente costituiti:	
	1 – da una parte la Dott.ssa Gaetana BUONANSEGNA, nata a Potenza il	
	31/05/1980 in qualità di Responsabile del Servizio Affari Generali Il Comune di Tito,	
	che dichiara di agire non in proprio ma per conto e nell'interesse del Comune di Tito	
	che rappresenta Partita I.V.A. 00128970761 ai sensi dell'art. 107 del T.U. n.	
	267/2000;	
	e	
	2 – dall'altra il Sig./ra xxxxxxxxxxxxxxxx, nato/a a xxxxxx (xx) il xxxxxxxxxxxx e	
	residente a xxxxxxxxxxxx in Via xxxxxxxxxxxx n. xx, la quale interviene nel presente	
	atto in qualità di xxxxxxxxxxxxxxxx della Società / il RTI / il Consorzio	
	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx con sede in xxxxxxxx alla via xxxxxxxx n. xx, Partita	
	I.V.A.xxxxxxxxxxxxxx, numero di iscrizione REA xxxxxxxxxxxxxxxx giusta Procura	
	di Associazione temporanea di Imprese e mandato speciale con rappresentanza	
	1	

Rep xxxxxx raccolta numero xxxxxx , Notaio Dott. xxxxxxxx

PREMESSO CHE

-con Determinazione a contrarre n. xxxxxx del xxxxxx_, si è avviato all'espletamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 per l'importo complessivo di € 850.998,00 (Euro ottocentocinquantamilanovecentonovantotto/00);

-con Determinazione n. xxxxxx del xxxxxx è stata indetta la procedura aperta per il servizio de quo, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito, Codice) con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice;

-con la Determinazione dirigenziale di aggiudicazione definitiva della CUC TITO n. xxxxxx del xxxxxxxx il servizio è stato aggiudicato all'impresa xxxxxxxx;

-con la Determinazione dirigenziale n. xxxxx del xxx è stato preso atto dell'avvenuta aggiudicazione;

-l'Impresa Aggiudicataria conviene che il contenuto del presente contratto e degli ulteriori documenti di gara definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da eseguire e, in ogni caso, l'Impresa Aggiudicataria ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;

-l'Impresa Aggiudicataria ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale.

TUTTO CIÒ PREMESSO

si conviene e stipula quanto segue:

Art. 1 – Norme regolatrici

1.	Le premesse al contratto, gli atti e i documenti richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto così come l'Offerta economica, il Capitolato speciale, descrittivo e prestazionale.	
2.	L'esecuzione del presente contratto è regolato, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati:	
a)	dalle disposizioni del Codice e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della Pubblica amministrazione;	
b)	dal D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;	
c)	dalla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.;	
d)	dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni dei precedenti punti.	
3.	Le clausole del contratto sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente alla stipula dello stesso.	
	Art. 2 - Oggetto del contratto	
1.	Il servizio oggetto del presente contratto è la "Mensa scolastica biologica per il triennio scolastico 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024";	
2.	L'appalto comprende tutto quanto previsto e descritto nel Progetto e nel Capitolato speciale, descrittivo e prestazionale.	
	Art. 3 - Tempi di esecuzione del contratto	
1.	Dalla sottoscrizione del contratto decorre il termine ultimo di consegna che è pari a xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
	Art. 4 - Importo contrattuale	
	3	

	1.L'importo contrattuale per il servizio di cui all'art. 2 è pari a € xxxxxxxxxxxx(euro	
	xxxxxxxxxxxxxxxxxx /00) oltre IVA del 4%, pari a	
	xxxxxxxxxx(xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx /00), per cui l'importo contrattuale complessivo è	
	pari a € xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx /00).	
	Art. 5 - Condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni	
	1.Le prestazioni contrattuali dovranno essere eseguite secondo il Capitolato	
	speciale, descrittivo e prestazionale e nell'Offerta presentata in sede di gara.	
	L'Appaltatore si impegna a eseguire le predette prestazioni, senza alcun onere	
	aggiuntivo, obbligandosi ad avvalersi esclusivamente di risorse altamente	
	specializzate.	
	2.Le risorse preposte all'esecuzione delle attività contrattuali da svolgersi presso il	
	xxxxxxxxxxxxxxxxxx potranno accedervi nel rispetto di tutte le relative prescrizioni	
	di sicurezza e accesso, previa comunicazione alla Stazione appaltante, almeno 10	
	(dieci) giorni prima dell'inizio delle attività suddette, dei relativi nominativi e dati	
	anagrafici unitamente agli estremi di un documento di identificazione.	
	3.Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in	
	materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008).	
	4.L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale tecnico che	
	svolgerà le suddette prestazioni al fine di tutela della relativa sicurezza.	
	5.In merito a quanto sopra l'Amministrazione committente si intende sollevata da	
	qualsiasi responsabilità.	
	Art. 6 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro	
	1.L'Appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti	
	derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi	
	comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica,	
	4	

assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

2.L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche integrazioni.

3.L'Appaltatore si obbliga in ogni caso, salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

4.Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

5.L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta della Stazione appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

6.Si richiama quanto disposto dall'articolo 30, commi 5 e 6, del Codice nel caso di inadempienza contributiva e retributiva.

Art. 7 - Obblighi di riservatezza

1.L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno

	rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con la	
	Stazione appaltante e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di	
	efficacia del rapporto contrattuale.	
	2.L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il	
	materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto.	
	3.L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico	
	dominio. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri	
	dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza	
	anzidetti.	
	4.In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Stazione Appaltante ha la	
	facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che	
	l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla Stazione	
	appaltante	
	5.L'Appaltatore potrà citare i termini essenziali del presente contratto, nei casi in cui	
	ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Appaltatore stesso a gare e	
	appalti, previa comunicazione alla Stazione appaltante.	
	6.L'Appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul	
	trattamento dei dati personali (D .Lgs. n. 196/2003) e ulteriori provvedimenti in	
	materia.	
	Art. 8 - Sospensione del servizio	
	1.L'Appaltatore non può sospendere il servizio in seguito a decisione unilaterale,	
	nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.	
	2.L'eventuale sospensione del servizio per decisione unilaterale dell'appaltatore	
	costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per	
	colpa.	
	6	

3. In tal caso la Stazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dalla Stazione appaltante e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art. 9 - Responsabilità per infortuni e danni

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, nell'esecuzione del presente contratto, tanto dell'Appaltatore stesso quanto dell'amministrazione e/o di terzi.

2. È obbligo dell'Appaltatore 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.

In ogni caso la polizza suddetta dovrà essere attiva a decorrere dalla data di stipula del contratto fino alla sua scadenza.

3. Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza

	assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del	
	contratto e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi	
	momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto	
	con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di	
	risarcimento del maggior danno subito.	
	Art. 10 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari	
	1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136,	
	l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta	
	disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.	
	2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, ai	
	sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9-bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136,	
	il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale,	
	ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di	
	pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.	
	3. L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non	
	oltre 7 giorni dalla/e variazione/i di qualsivoglia modifica intervenuta in ordine ai	
	dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le	
	generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate a operare su	
	detto/i conto/i.	
	4. In relazione a quanto sopra, l'Appaltatore xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxha	
	comunicato i seguenti dati:	
	a. Conto corrente bancario dedicato ai pagamenti della presente commessa pubblica	
	identificato dal codice IBAN: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx acceso presso	
	xxxxxxxxxxxxxxxx	
	b. Generalità e il codice fiscale delle persone delegate a operare su tale conto:	
	8	

[illegible]

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX || XX.

Art. 11 - Cauzione definitiva

1.A garanzia della completa e perfetta esecuzione delle prestazioni di cui al presente

Contratto, l'Impresa Aggiudicataria ha costituito cauzione definitiva per un importo

pari a euro _____, ai sensi dell'art. 103 del Codice. Tale cauzione è

stata fornita mediante _____,

con validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere

efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Stazione

appaltante beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione

di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del

contratto.

2.La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal

ricevimento della richiesta della Stazione appaltante qualora, in fase di esecuzione

del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o

altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale

obbligo, la Stazione appaltante ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

3. La cauzione sarà svincolata entro 60 giorni successivi alla scadenza naturale del

periodo stabilito per la durata del Contratto.

4. Qualora si verificassero da parte dell'Impresa Aggiudicataria, nel corso

dell'esecuzione, inadempienze contrattuali, l'Amministrazione procederà

all'incameramento della cauzione, senza obbligo di diffida o di procedimento

giudiziario e salvo diritto della Stazione Appaltante al risarcimento del maggiore

danno.

Art. 12- Recesso

1.La Stazione appaltante ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore con PEC.

2.Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Stazione appaltante. In caso di recesso della Stazione appaltante, l'Appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni di contratto, nonché di un indennizzo pari al 5% (cinque per cento) calcolato come segue: il ventesimo dell'importo delle attività non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del corrispettivo contrattuale e l'ammontare delle attività eseguite.

3.La Stazione appaltante si riserva, altresì, il diritto di rinunciare ad alcuni servizi, oggetto del presente contratto, qualora la relativa erogazione da parte dell'Appaltatore non dovesse essere più necessaria. In tal caso l'Appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni di contratto, nonché di un indennizzo pari al 5% (cinque per cento) calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del corrispettivo contrattuale previsto per il servizio oggetto di rinuncia e l'ammontare delle attività, relative allo stesso, già eseguite.

4.L'Appaltatore rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese.

Art. 13 - Divieto di cessione del contratto/Cessione del credito

1.Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106, comma 1, lett. d,) n. 2, del Codice, è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non

	previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.	
	2.L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse	
	all'art. 106, comma13, del Codice.	
	3.Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura	
	privata autenticata e devono essere notificate alla Stazione appaltante. Si applicano	
	le disposizioni di cui alla L. n. 52/1991.	
	4.E' fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure	
	all'incasso.	
	5.L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG n. -	
	xxxxxxxxxxxxx al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo	
	stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati.	
	6.Il cessionario è tenuto a utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i	
	pagamenti all'Appaltatore, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti	
	dedicati dell'Appaltatore medesimo, riportando il CIG.	
	7.In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui al presente	
	articolo, fermo restando il diritto della Stazione appaltante al risarcimento del	
	danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.	
	Art. 14 - Risoluzione per inadempimento e recesso	
	1.La Stazione appaltante si riserva il diritto di risolvere il contratto secondo le	
	disposizioni dell'art. 39 del capitolato speciale-descrittivo e prestazionale.	
	2.In tal caso la Stazione appaltante avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva,	
	nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto al	
	risarcimento dell'eventuale maggior danno.	
	2.Costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3 - comma 9 bis -	
	della Legge 13/08/2010, n. 136, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale	
	11	

	ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni	
	di pagamento. In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore si impegnerà a	
	fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al	
	fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.	
	3. In ogni caso si conviene che la Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare	
	previamente alcun termine per l'adempimento, possa recedere dal presente	
	contratto secondo le disposizioni dell'art. 40 del capitolato speciale-descrittivo e	
	prestazionale.	
	4. Ai sensi dell'art. 110 del Codice, la Stazione appaltante interpella	
	progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara,	
	risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il	
	completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime	
	condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Si procederà	
	all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al	
	quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.	
	5. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario	
	aggiudicatario in sede di offerta.	
	Art. 15 - Risoluzione per decadenza dei requisiti morali	
	1. La Stazione appaltante ha diritto di recedere dal presente contratto in qualsiasi	
	momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei	
	confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone	
	l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia	
	e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna	
	passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice.	
	2. In ogni caso, la Stazione appaltante potrà recedere dal contratto qualora fosse	
	12	

accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.

3.La Stazione appaltante può risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 comma 1, del Codice.

Art. 16 - Penali

1.Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo rispetto al termine ultimo di fornitura e posa in opera dei beni verrà applicata una penale pari all'1‰ per mille dell'importo contrattuale.

2.La penale sarà contabilizzata in detrazione in occasione del pagamento immediatamente successivo al verificarsi della relativa condizione di ritardo.

3.L'importo complessivo delle penali irrogate non può superare il 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA e del costo relativo alla sicurezza sui luoghi di lavoro; qualora i ritardi siano tali da comportare una penale di importo superiore alla predetta percentuale trova applicazione l'articolo 15 del presente contratto.

4.Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti periodi verranno contestati all'appaltatore per iscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto. L'appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni al Direttore dell'esecuzione del contratto nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio della Stazione appaltante ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, potranno essere applicate le penali sopra indicate.

5.Nel caso di applicazione delle penali, la Stazione appaltante provvederà a recuperare l'importo sulle relative fatture, ovvero, in alternativa, a incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.

Art. 17 - Fallimento dell'Appaltatore o morte del titolare

1. Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del presente contratto di appalto.

2. Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà della Stazione appaltante proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

3. Qualora l'Appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, la Stazione appaltante ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto.

4. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

5. Ai sensi dell'art. 110 del Codice, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto.

6. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

7. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 18 - Direzione dell'esecuzione del contratto e certificazione di regolare esecuzione

1.La Stazione appaltante nominerà il direttore dell'esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo e alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.

2.Salvo diverse disposizioni, la Stazione appaltante, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

3.Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, di controllare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento, di controllare, in accordo con i competenti uffici della Stazione appaltante, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini della Stazione appaltante, nonché di procedere verifica di conformità in corso di esecuzione rilasciando apposito certificato di verifica di conformità, prima del pagamento di ogni fattura.

Art. 19 - Responsabile del contratto e nominativi del personale addetto all'esecuzione

1.L'Appaltatore ha indicato il Sig. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, quale responsabile che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione dell'appalto di cui trattasi.

2.Il responsabile del contratto sarà costantemente reperibile e provvederà, per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto

	stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore	
	dell'esecuzione del contratto.	
	3.L'Appaltatore, inoltre, è tenuto a segnalare i nominativi del personale addetto	
	all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, fornendo il relativo elenco al	
	Direttore dell'esecuzione del contratto. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso	
	di variazione.	
	Art. 20 - Fatturazione e pagamenti	
	1.Ai fini del pagamento del corrispettivo contrattuale di cui all'art. 4, l'Appaltatore	
	emetterà fattura a saldo dei beni forniti.	
	2.Il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni, decorrenti dalla data di	
	emissione della fattura previa acquisizione del DURC e dell'accertamento, da parte	
	della Stazione appaltante, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di	
	versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un	
	ammontare complessivo pari almeno all'importo da corrispondere con le modalità	
	di cui al D.M. 18 gennaio 2008, n. 40 (importo pari o superiore a euro 10.000,00).	
	3.In caso di inadempienza accertata, il pagamento è sospeso e la circostanza è	
	segnalata all'agente della riscossione competente per territorio, ai fini dell'esercizio	
	dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.	
	4,Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate a:	
	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive	
	del codice IBAN.	
	5.Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di	
	cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre	
	modalità. Il codice univoco dell'ufficio è F19S5C.	
	6.La fattura dovrà contenere il riferimento al presente contratto, al CIG n.	
	16	

XXXXXXXXXXXXXXXXXX .

7.L'Appaltatore unitamente alla trasmissione della fattura provvederà a comunicare alla Stazione appaltante la parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

8.In caso di subappalto, la fattura emessa dal subappaltatore dovrà riportare il CIG sopra riportato.

9.Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, la Stazione appaltante procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva, attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui sopra non venga corrisposta dalla Stazione appaltante, non produrrà alcun interesse.

10.L'Appaltatore, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note alla Stazione appaltante le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra.

11.In difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, l'Appaltatore non potrà sollevare eccezioni in ordine a eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

Art. 21 - Obblighi e adempimenti a carico dell'Appaltatore

1.Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale, ivi compresi, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, gli oneri relativi alle eventuali spese di

trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione della prestazione, nonché i connessi oneri assicurativi.

2.L'Appaltatore si obbliga a eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno a esclusivo carico dell'Appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale. L'Appaltatore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti della Stazione appaltante.

3.L'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza e sanitarie vigenti.

4.L'Appaltatore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Stazione appaltante, nonché a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.

5.La Stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere, in qualsiasi momento e senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto. L'Appaltatore si impegna, altresì, a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

6.L'Appaltatore è tenuto a comunicare alla Stazione appaltante ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e

	amministrativi. Tale comunicazione dovrà pervenire alla Stazione appaltante entro	
	10 giorni dall'intervenuta modifica.	
	7. Tutta la documentazione creata o predisposta dall'Appaltatore nell'esecuzione del	
	presente contratto non potrà essere, in alcun modo, comunicata o diffusa a terzi,	
	senza la preventiva approvazione espressa da parte dell'Amministrazione.	
	8. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore a quanto stabilito nei	
	precedenti commi, fermo restando il diritto al risarcimento del danno,	
	l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto il presente contratto ai sensi	
	dell'articolo 16.	
	Art. 22 - Foro di competenza	
	1. Per tutte le controversie dipendenti dalla presente commessa è competente il Foro	
	di Potenza.	
	Art. 23 - Forma del contratto, oneri fiscali, spese contrattuali e rimborso delle	
	spese di pubblicazione	
	1. Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi del combinato disposto	
	dell'art. 32, comma 1, del Codice e dell'articolo 6 del decreto legge 23 dicembre	
	2013, n. 145, convertito con legge 21 febbraio 2014, n. 9.	
	2. Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi	
	comprese le spese di registrazione in caso d'uso e ogni altro onere tributario.	
	3. L'imposta di bollo è dovuta nella misura di € 16,00 ogni quattro facciate del	
	presente atto.	
	4. L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice, deve provvedere, entro	
	sessanta giorni dall'aggiudicazione, a corrispondere alla Stazione appaltante le spese	
	relative alla pubblicazione del bando di gara e dell'avviso di aggiudicazione	
	pubblicati sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana e sui quotidiani per	
	19	

	l'importo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx/xx) Iva inclusa.	
	5.L'importo dovrà essere rimborsato mediante bonifico avente come beneficiario la	
	Stazione appaltante, da appoggiare a: CODICE IBAN:	
	IT46E0815442280000000830288, con la seguente causale: "Rimborso spese di	
	pubblicazione gara identificata dal CIG xxxxxxxxxxxxxx in adempimento dell'art. 34	
	DL 179/2012".	
	6.Le Parti di questo atto consentono il trattamento dei loro dati personali ai sensi	
	della legge vigente; gli stessi dati potranno essere inseriti in banche dati, archivi	
	informatici e sistemi telematici solo per fini e formalità dipendenti dal presente atto	
	ed effetti fiscali connessi.	
	Art. 24 - Obblighi dell'Appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi Finanziari.	
	1. La Ditta / Società xxxxxxxxxxxxxxxx assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei	
	flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive	
	modifiche ed integrazioni;	
	2. la Ditta / Società si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione	
	appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di	
	Potenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte	
	(subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.	
	Io sottoscritto, Segretario Generale, a richiesta delle parti qui convenute e costituite	
	come sopra espresso, ho ricevuto il presente atto, il quale ad alta ed intelligibile	
	voce, ho poi letto alle parti stesse, le quali, da me interpellate, lo hanno riconosciuto	
	per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami	
	secondo la legge, lo confermano pertanto in ogni sua parte, sottoscrivendolo	
	insieme a me Segretario, in calce alla presente pagina e firmando il margine esterno	
	20	

dei primi fogli. E' digitato da persona di mia fiducia e si compone di numero xxxx

facciate e tanti righi fin qui della xxxxxxxxxx facciata escluso le sottoscrizioni.

Per il Comune di Tito

Per la ditta /Società

Il Segretario Generale



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA 2020 - 2021

Comune di Tito

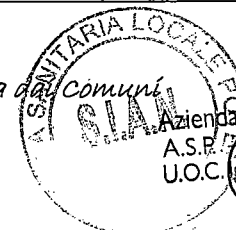
PROT. N. 0020377
del 19 FEB 2021

1 settimana	Pasta e lenticchie Mozzarella o scamorza Spinaci o bieta Pane Frutta	Risotto con zucchine Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta e ceci Frittata al prezzemolo Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote lesse Pane Frutta	Pasta all' ortolana Cuori di nasello gratinati Insalata Pane Frutta
2 settimana	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Spinaci o bieta Pane Frutta	Pasta e ceci Mozzarella o scamorza Insalata Pane Frutta	Riso al pomodoro Polpettone di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo Carote lesse Pane Frutta
3 settimana	Pasta e lenticchie Mozzarella o scamorza Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di petto di pollo Carote lesse Pane Frutta	Timballo di patate Bastoncini di merluzzo Zucchine Pane Frutta	Pasta all'ortolana Frittata al prosciutto Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta con crema di verdure Filetto di platessa panato al forno Fagiolini lessi Pane Frutta
4 settimana	Pasta e piselli Mozzarella o scamorza Spinaci o bieta Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpettone di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta e ceci Filetti di nasello in umido Insalata Pane Frutta	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Carote lesse Pane Frutta	Riso con passato di verdure Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Frutta

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dr. Daniela DELLA ROSA

Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni



Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Carlo CUFINO

COMUNE DI TITO
SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Tabella dietetica collettiva Primavera - Estate

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	PASTA ALLE MELANZANE	PASTA CON POMODORINI E BASILICO	RISO E LENTICCHIE	PIZZA AL POMODORO	PASTA CON PESTO FRESCO
	CAPRESE (MOZZARELLA E POMODORO)	FUSELLI DI POLLO AL FORNO	FRITTATA AL PREZZEMOLO	PROSCIUTTO COTTO	CUORI DI NASELLO AL FORNO/ PLATESSA GRATINATA
		VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA*
II SETTIMANA	PASTA E PISELLI	MENU' TITese STRASCINATI/ORECCHIETT E AL SUGO	PASTA CON ZUCCHINE	RISOTTO AL PARMIGIANO	PASTA E LENTICCHIE
	FRITTATA	POLPETTE DI MAIALE AL SUGO	CROCCHETTE DI MERLUZZO	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO
	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA*
III SETTIMANA	RISOTTO VERDE	PASTA AL POMODORO	PASTA CON PESTO FRESCO	LASAGNA AL FORNO (NO MOZZARELLA)	PASTA E CECI
	BASTONCINI DI MERLUZZO	COTOLETTA DI VITELLO	MOZZARELLA		PROSCIUTTO COTTO
	VERDURE DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	PATATE AL FORNO/PURE'
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA*
IV SETTIMANA	PASTA E LENTICCHIE	PASTA ALL'ORTOLANA (PEPERONI - MELANZANE)	PASTA POMODORO	RISOTTO CON ZUCCHINE	PASTA CON CREMA DI LEGUMI
	FRITTATA	HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO	CROCCHETTE DI NASELLO E PATATE	BOCCONCINI DI TACCHINO	MOZZARELLA
	VERDURE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE	INSALATONA MISTA	VERDURE DI STAGIONE	PATATE AL FORNO
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA*

* POTREBBE ESSERE SOMMINISTRATA LA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

MENU' TITese: SI PROPONE 1 VOLTA AL MESE UN PASTO TIPICO DELLA TRADIZIONE TITese.

IL FORMATO DI PASTA "STRASCINATI" SARA' DISTRIBUITO AI BAMBINI DELLA SCUOLA PRIMARIA MENTRE LE ORECCHIETTE AI BAMBINI DELLA SCUOLA
 Ai bambini al di sotto dei quattro anni sarà somministrato primo sale al posto della mozzarella così come previsto dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE
 DEL

SOFFOCAMENTO DA CIBO in età pediatrica