



COMUNE DI AVIGLIANO

CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA

INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 Oggetto dell'affidamento
- Art. 2 Durata dell'affidamento e opzione
- Art. 3 Importi a base di gara
- Art. 4 Elementi della valutazione
- Art. 5 Modalità di attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica
- Art. 6 Contenuto della busta "Offerta economica"

2

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 Campione Testimone, prelievi e analisi
- Art. 19 Rifiuti
- Art. 20 Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

- Art. 21 Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti
- Art. 22 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria
- Art. 23 Corrispettivo

PERSONALE

- Art. 24 Revisione prezzi
- Art. 25 Personale e clausola sociale
- Art. 26 Obblighi verso il personale e osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 27 Vestiario e dispositivi di protezione individuale

CONTROLLI

- Art. 28 Diritto di controllo
- Art. 29 Organismi preposti al controllo
- Art. 30 Interventi da parte del Comune di Avigliano
- Art. 31 Inadempienze, penalità



- Art. 32.....Penalità per sospensione del servizio
Art. 33.....Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità
Art. 34.....Autocontrollo e tracciabilità

RESPONSABILITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 35.....Responsabilità della ditta aggiudicataria
Art. 36.....DUVRI e costi per la sicurezza
Art. 37.....Contratto e spese
Art. 38.....Divieto di subconcessione e cessione del contratto
Art. 39.....Clausole risolutive espresse
Art. 40.....Risoluzione del contratto e recesso
Art. 41.....Controversie
Art. 42.....Trattamento dati personali
Art. 43.....Rinvio a disposizioni di legge

Allegati tecnici:

- Allegato 1. Menu (in uso a.s. 2023-2024)*
Allegato 2. Planimetrie
Allegato 3. DUVRI
Allegato 4. Attrezzature
Allegato 5. Elenco del personale

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

Il presente capitolato prestazionale disciplina il rapporto contrattuale, affidato mediante concessione, tra l'Amministrazione Comunale di Avigliano e l'aggiudicatario per la gestione completa del servizio di refezione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ubicate nel Comune di Avigliano, e precisamente:

- 1) Plesso scolastico Via Agesilao Milano, AVIGLIANO CENTRO (Scuola d'infanzia e Scuola secondaria di primo grado);
- 2) Scuola d'infanzia "E. Gianturco", Via Pacini, AVIGLIANO CENTRO;
- 3) Plesso scolastico Via E. Fermi, AVIGLIANO CENTRO (Scuola primaria);
- 4) Plesso scolastico FRAZIONE POSSIDENTE (Scuola d'infanzia e Scuola primaria);
- 5) Plesso scolastico FRAZIONE SANT'ANGELO (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di primo grado)
- 6) Plesso scolastico FRAZIONE LAGOPESOLE (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado).

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e 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 DM n. 65 del 10 Marzo 2020.

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

L'affidamento ha per oggetto il **servizio di mensa scolastica biologica** e comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti presso i locali cucina siti nei plessi degli Istituti scolastici del comune di Avigliano;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni delle Scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie, con scodellamento e distribuzione agli alunni;
- assistenza agli alunni della scuola d'infanzia per il 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;
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi (Regolamento CE n. 1935/2004);
- pulizia e sanificazione dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa e refettorio 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 Avigliano;
- implementazione e fornitura di piatti, bicchieri e posate presso le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- implementazione e fornitura di attrezzature/elettrodomestici (forni, frigoriferi, mix, etc.), necessari presso i centri cucina, adeguati alla potenzialità delle strutture e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Avigliano comprensivo, tra l'altro, della formazione del personale comunale secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- manutenzione ordinaria e custodia dei centri di cottura concessi.

Sarà cura dell'affidatario tenere traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo da parte del Comune.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature e arredi nei centri di cottura e nei centri refezionali resteranno di proprietà del Comune, senza che l'affidatario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché al personale docente avente diritto in servizio in ciascuna classe durante la refezione.

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base del dato di rilevazione presenze relativo all'anno scolastico 2022/2023, e può variare, in più o in meno, nel corso dell'affidamento, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato e/o che l'aggiudicatario possa vantare pretese o diritto alcuno.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra **il mese di ottobre e il mese di maggio di ogni anno scolastico**. Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati a giudizio insindacabile dell'Amministrazione concedente. 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, di ciascun istituto.

Con l'affidamento, l'aggiudicatario acquista il diritto all'esercizio e alla gestione del servizio, previo adempimento della presentazione della SCIA produttiva a mezzo del competente Sportello SUAP corredata da tutta la documentazione prevista (planimetria con disposizione posti a sedere, relazione tecnica, certificazione del personale e relazioni specialistiche, ad esempio HCCP, etc.). Nel contempo, ha il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, unitamente alla gestione del servizio e riscossione, compresa quella coattiva delle somme dovute dagli utenti, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione. Nel caso in cui siano presenti rette insolite nessun indennizzo è dovuto a all'affidatario, che dovrà attivare tutte le azioni previste dalla legge per la riscossione coattiva.

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, il numero delle scuole) a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, di norme igienico-sanitarie e per scelte motivate, organizzative e insindacabili dell'Amministrazione comunale senza che tali variazioni, fermo restando il pagamento dei pasti effettivamente erogati, possano comportare per l'Ente concedente ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito. Eventuali interruzioni del servizio

derivanti da eventi imprevedibili o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**, al termine del quale verrà rilasciata idonea attestazione. Per motivi organizzativi il sopralluogo sarà svolto in una unica giornata, la cui data il Comune provvederà a comunicare tempestivamente.

Referente per il rilascio dell'attestazione di presa visione: dott.ssa Pina Iannielli.

Per appuntamenti: tel 0971/701811 – 0971/701815 – 0971/701826 email: pinaiannielli@virgilio.it

Telefonare dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

6

Art. 2 - Durata dell'affidamento e opzione

L'affidamento, da effettuarsi mediante concessione, avrà la **durata di tre anni (2025-2026-2027)**, presumibilmente a partire da gennaio 2025.

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 e 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 all'impresa aggiudicataria, con congruo anticipo, eventuali modifiche apportate al calendario.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, nel caso in cui alla scadenza del contratto non sia stata conclusa la procedura di evidenza pubblica per un nuovo affidamento, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario a completare le procedure di scelta del nuovo contraente. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale, laddove se ne rilevino la volontà e la convenienza e previa verifica dell'andamento del servizio, si riserva la facoltà di procedere ad affidare alla medesima ditta aggiudicataria ulteriori servizi, analoghi a quelli oggetto del presente capitolato, e la possibilità di opzione di rinnovo dell'affidamento del servizio in oggetto (art. 10 del D. Lgs. n. 36/2023) per ulteriore periodo di tre anni scolastici ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto originario.

In relazione alle opzioni di cui ai punti precedenti, l'importo a base di gara dell'affidamento del servizio di mensa scolastica oggetto della presente procedura è determinato con riferimento a un periodo di sei anni, oltre l'eventuale proroga tecnica.

Art. 3 - Importi a base di gara

Ai fini dell'offerta economica **l'importo a base di gara è di euro 5,40 (cinque euro e quaranta centesimi)** soggetto a ribasso, più IVA, equivalente al costo del pasto consumato.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del Codice, il valore presunto del presente affidamento è così determinato:

- per ciascun anno **euro 274.017,60** più IVA (4%), commisurato a 50.744 pasti annui;
- nel triennio **euro 822.052,80** più IVA (4%), commisurato a 152.232 pasti;
- in caso di rinnovo per un ulteriore triennio **euro 1.644.105,60** più IVA (4%), commisurato a 304.464 pasti;
- in caso di proroga tecnica **euro 205.513,20** più IVA (4%), commisurato a 38.058 pasti.

A) Costo del personale

Il costo stimato del personale è il seguente:

Costo del personale	A)	1 anno	€ 143.249,93
	B)	3 anni	€ 429.749,79
	Totale		€ 429.749,79
	C)	opzione rinnovo 6 anni	€ 859.499,58
	D)	opzione proroga 6 mesi	€ 107.437,45
	Totale C) + D)		€ 966.937,03

B) Costi del servizio

L'importo totale dell'offerta economica è determinato in relazione al ribasso effettuato sull'**importo a base di gara di euro 5,40 (cinque euro e quaranta centesimi)** soggetto a ribasso, più IVA, equivalente al costo del pasto consumato.

Il prezzo unitario del pasto da porre a base di gara ed in base al quale viene determinato il valore complessivo presunto del contratto, valutata la particolarità dei servizi e delle forniture richieste, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato in:

€ 5,40/pasto oltre IVA di legge.

Il valore complessivo presuntivamente stimato determinato, in relazione alla sua durata triennale e alle eventuali opzioni (rinnovo e proroga) nonché al costo per il singolo pasto posto a base di gara, oltre all'IVA, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così scomposto:

UTENTI	N. pasti annui presunti	Totale TRIENNIO	Totale RINNOVO (sei anni)
Scuola infanzia	15.696	47.088	94.176
Scuola primaria	29.678	89.034	178.068
Scuola secondaria I grado	455	1.365	2.730
Personale docente	4.915	14.745	29.490
Totali	50.744	152.232	304.464
			Proroga (50.744/8*6)= 38.058
			342.522
Prezzo a base di gara (IVA esclusa) € 5,40			
Importo complessivo	€ 274.017,60 (oltre IVA)	€ 822.052,80 (oltre IVA)	€ 1.644.105,60 (oltre IVA)
Costo oneri sicurezza			€ 450,00

In caso di esercizio della facoltà di proroga (c.d. tecnica), il valore della concessione è incrementato in via presunta di ulteriori presunti n. 38.058 pasti per il periodo ottobre/marzo, oltre oneri di sicurezza € 56,00.

Il valore globale della concessione, correlata alla durata triennale di base, nonché al possibile esercizio del rinnovo e della proroga (c.d. tecnica), è determinato nella complessiva somma di € 1.850.124,80 al lordo del ribasso di gara offerto, oltre IVA, di cui euro 506,00, per oneri di sicurezza.

C) Oneri di sicurezza

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in euro 450,00.

In caso di esercizio della facoltà di proroga (c.d. tecnica), il valore della concessione è incrementato di ulteriori oneri di sicurezza per euro 56,00.

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base del dato rilevato relativo all'anno scolastico 2022/2023, 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 affidamento. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni, e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi indicati venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

Al fine di ovviare a eventuali criticità logistiche organizzative derivanti dall'impossibilità, anche temporanea, di effettuare la preparazione dei pasti nei centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione, l'aggiudicatario può avvalersi di altro idoneo punto cottura, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione concedente né per gli utenti.

8

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

Il concessionario introiterà a propria cura, carico e rischio il costo del pasto determinato dalla percentuale di ribasso in sede di gara (in base alle tariffe applicate dal Comune), direttamente dagli utenti del servizio, che rappresentano la maggior parte degli introiti della gestione. Il Comune corrisponderà all'affidatario la differenza tra il costo del servizio determinato in sede di gara (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto) e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, e riferita al numero dei pasti effettivamente consumati.

Nel costo del pasto si intendono compensati all'affidatario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal capitolato prestazionale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati soltanto i pasti effettivamente consumati dagli utenti regolarmente iscritti al servizio e al personale docente autorizzato dalle direzioni didattiche scolastiche di riferimento. 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. 4 - Elementi di valutazione

Il servizio sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2 del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

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

Progetto tecnico, costituito da una relazione (non superiore a 30 pagine foglio A4, carattere CAMBRIA 11, interlinea 1,5, escluse le schede tecniche) descrittiva 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 suddivise nei seguenti gruppi.

PARTE PRIMA

Modello organizzativo di gestione:

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. 889/2008, 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.

Struttura logistica dell'impresa in grado di garantire in caso di emergenza un centro cottura sussidiario situato in ambito provinciale, indicando un punto di cottura citato dal presente capitolato preso in considerazione e la distanza (dimostrato con google maps) in grado di assicurare la distribuzione dei pasti nel pieno rispetto della sicurezza alimentare. Descrivere la procedura di gestione degli imprevisti, delle emergenze, modifiche del servizio in particolare riferimento alla tipologia dei pasti trasportati (mono o multiporzione, piatti, bicchieri, posate e mezzo di trasporto, registrazione delle temperature) e gestione delle diete speciali.

9

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 e il lavaggio di locali e attrezzature. Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale, con particolare riferimento al processo di conservazione, trasformazione, manipolazione e somministrazione delle diete speciali (intolleranze e/o allergie alimentari) La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, in caso di emergenza sanitaria, in caso di somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.

Gestione delle emergenze: descrivere l'organizzazione che si assume per prevenire e gestire le emergenze. In particolar modo sarà valutata l'organizzazione per il superamento delle criticità derivanti da causa strutturali o impiantistiche o da variazioni non programmate del funzionamento scolastico

PARTE TERZA

Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti, caraffe, contenitori) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini e comunque preferibilmente in vetro infrangibile, implementazione di elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.) necessari per i centri rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune. La dotazione delle attrezzature proposte in sede di gara sarà verificata e autorizzata dall'Amministrazione a seguito di sopralluogo.

PARTE QUARTA

Utilizzo prioritario di prodotti biologici, locali e DOP.

Sarà oggetto di premialità:

- 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 oltre che della valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.

PARTE QUINTA

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 Avigliano. 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.

Sistema di monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi del servizio, programma e modalità di svolgimento delle indagini di "customer satisfaction" e delle verifiche di gradimento del cibo, articolazione degli indicatori proposti, loro funzionalità per monitorare la qualità del servizio e per la predisposizione dei piani di miglioramento

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

Art. 5 - Modalità di attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica

Tabella 1			
		D	T
A	PARTE PRIMA	Max: 25 punti	
	<u>Modello organizzativo di gestione</u> : il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, 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	Gestione delle derrate alimentari: approvvigionamento , processo di conservazione, trasformazione, manipolazione, trasporto, somministrazione degli alimenti , con particolare riferimento ai prodotti biologici, della filiera corta e locali, , con descrizione dei flussi (lay out). Tutti i prodotti di cui si prevede l'utilizzo dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità). Per tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Procedure di sanificazione dei centri di cottura , refettori , automezzi e alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno e ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare.	Max: 8 punti	
A2	Gestione diete speciali: descrizione delle fasi di preparazione e gestione delle diete speciali, nell'intero processo produttivo, compresa la somministrazione	Max: 6 punti	
A3	CAM : Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori in particolare della filiera corta e locali.	Max: 6 punti	
A4	CAM : Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.	Max: 3 punti	
A5	<u>Disponibilità a dotarsi di un centro di cottura per eventuali emergenze</u> : 2 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; 1 punto oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; 0 punti oltre Km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato.		Max: 2 punti
B	PARTE SECONDA	Max: 12 punti	
	<u>Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane e gestione emergenze</u>		
B1	Modalità organizzative che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. Organigramma completo con monte ore e inquadramento del personale e turni di lavoro. Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale, con particolare riferimento al processo di conservazione, trasformazione, manipolazione e somministrazione delle diete speciali (intolleranze e/o allergie alimentari). La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	Max: 10 punti	
B2	Gestione delle emergenze: descrivere l'organizzazione che si assume per prevenire e gestire le emergenze. In particolar modo sarà valutata l'organizzazione per il superamento delle criticità derivanti da causa strutturali o impiantistiche o da variazioni non programmate del funzionamento scolastico	Max: 2 punti	
C	PARTE TERZA	Max: 22 punti	
	<u>Integrazione attrezzature</u> rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:		
C1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.)	Max: 11 punti	

C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe, piatti etc.)	Max: 11 punti	
D	PARTE QUARTA	Max: 5 punti	
D1	CAM: Attribuzione di punti tecnici premianti all' offerente che dimostri il proprio impegno all' utilizzo prioritario di prodotti biologici di origine italiani, locali o a Km 0, DOP, IGP, 1 punto per ogni prodotto in aggiunta a quelli obbligatori da capitolato. Si precisa che i prodotti offerti dovranno essere presente nella tabella dietetica.		Max: 5 punti
E	PARTE QUINTA	Max: 16 punti	
	CAM: <u>Progetto per il recupero di prodotti non somministrati e sistema di monitoraggio.</u>		
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 linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166. <u>Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto con l'organizzazione individuata</u>	Max: 5 punti	
E2	Proposte di menu speciali e a tema: 1 punto per ogni menu speciale		Max: 3 punti
E3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico: 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti; 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti; 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti.		Max: 3 punti
E4	Sistema di monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi del servizio, programma e modalità di svolgimento delle indagini di "customer satisfaction" e delle verifiche di gradimento del cibo, articolazione degli indicatori proposti, loro funzionalità per monitorare la qualità del servizio e per la predisposizione dei piani di miglioramento.	Max: 5 punti	

11

N.B. Con riferimento al criterio A5, si riporta un estratto della Delibera ANAC n. 156 del 19/04/2023: *"CONSIDERATO, sulla questione del centro di cottura, che il condivisibile orientamento giurisprudenziale e dell'Autorità formatosi sul punto (cfr., per tutte, Cons. Stato, sez. V, n. 5734/2020; Consiglio di Stato, Sez. V, 15 dicembre 2017, n. 5929, T.A.R. Campania, Sez. II, 3 aprile 2018, n. 2083; idem, Sez. VIII, 19 dicembre 2017, n. 5945; Delibere Anac n. 1132 del 04/12/2019; n. 265 del 26/03/2019; n. 36 del 13/01/2016) ha chiarito che trattasi di un elemento materialmente necessario per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, come tale legittimamente esigibile verso il concorrente aggiudicatario definitivo come "condizione" per la stipulazione del contratto, perché è in quel momento che si attualizza per l'Amministrazione l'interesse a che il contraente abbia a disposizione una struttura per assicurare il servizio; in caso contrario si avallerebbe un'impostazione ingiustificatamente restrittiva della concorrenza e irragionevole, perché si imporrebbe a tutti i concorrenti di procurarsi anticipatamente, e comunque prima dell'aggiudicazione definitiva, un centro di cottura, reperendo – con evidente onere economico e organizzativo che poi potrebbe risultare ultroneo per chi non risulta aggiudicatario – immobili idonei alla preparazione di pasti per servizi di ristorazione collettiva, sostenendo i connessi investimenti in vista di una sola possibile ma non certa acquisizione della commessa. Pertanto, prima dell'aggiudicazione, considerata l'alea della gara, è in realtà sufficiente, anche ai fini del rispetto della par condicio, che vi sia una formale dichiarazione di impegno del concorrente a procurarsi tempestivamente un centro di cottura, sulla cui base la Stazione Appaltante potrà poi pretendere a pieno diritto che sia acquisita la disponibilità effettiva della struttura, in caso di aggiudicazione, ai fini della stipula e della successiva esecuzione del contratto d'appalto (cfr., a tal proposito, il par. 2.2.1 della Comunicazione Interpretativa 2006/C 179/02 della Commissione UE sul diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti; cfr. anche la delibera 13.1.2016 n. 33 dell'ANAC);*

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Per ogni offerta, a ciascuno degli elementi qualitativi in tabella è assegnato un punteggio discrezionale, nella misura massima di cui alla colonna "D", attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, secondo la ripartizione di cui alla seguente tabella.

Terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare in coefficienti definitivi la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta dai singoli commissari: alla media più alta ottenuta saranno riproporzionate tutte le altre medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al sub-criterio.

Tabella dei livelli di valutazione e coefficienti discrezionali

LIVELLO DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
ottimo	1,00
buono	0,80
discreto	0,60
meno che mediocre	0,40
insufficiente	0,20
nullo	0,00

12

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Art. 6 – Contenuto della busta "Offerta economica"

La busta "Offerta economica" contiene, a pena di esclusione, l'offerta economica indicante, in cifre e in lettere:

A) il ribasso percentuale da applicarsi rispettivamente al prezzo unitario a base di gara equivalente al costo del pasto consumato, al netto di IVA;

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento.
Il ribasso percentuale offerto dovrà indicare solo due cifre decimali.
In caso di discordanza tra l'indicazione espressa in lettere e l'indicazione espressa in cifre, prevarrà quella più conveniente per l'Amministrazione.
Il prezzo definitivo risultante dovrà comprendere il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'affidatario e per tutte le attività aggiuntive che lo stesso proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuto a svolgere qualora risulti affidatario del servizio.

B) la stima dei costi della manodopera e degli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 108, comma 9 del Codice.

Nella busta dovrà inoltre essere contenuto il piano economico-finanziario che dovrà dimostrare la copertura dei costi di gestione per tutta la durata della concessione. Tale piano dovrà indicare tutti i costi/ricavi previsti per l'espletamento dei servizi indicati nel progetto di gestione, gli incassi ipotizzati, gli oneri per gli interventi di manutenzione ordinaria e le spese generali.

Il punteggio da attribuirsi all'offerta economica avverrà in applicazione della seguente formula:

$$P=20 \times R_{\max}/R_x$$

(con approssimazione al secondo decimale), dove $R_{\max}$ è il valore corrispondente al ribasso massimo offerto (prezzo più basso) e R_x è il valore del ribasso relativo all'offerta oggetto di valutazione (prezzo offerto). Il coefficiente determinato applicando la formula $R_{\max}/R_x$, verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile (20).

Si procederà alla valutazione dell'anomalia dell'offerta. Nel caso di offerte uguali l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'operatore economico che avrà ottenuto il maggior punteggio per la parte qualitativa; in caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77, comma 2

del R. D. 23.5.24, n. 827.

Ai sensi dell'art. 108, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione di riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà l'offerta congrua e/o conveniente e/o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'offerta economica e il piano economico-finanziario, a pena di esclusione, sono sottoscritti con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione, secondo le modalità precisate dal bando di gara.

Art. 7 - Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare

13

Il Comune promuove e 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 committente, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, etc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate di seguito nel presente al Capitolo *"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 sopra riportato, il quale testimonia che: - il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; - per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è 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 D.M. 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 sopra riportato.



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 a un particolare ambiente geografico e 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 Avigliano, 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 Avigliano, considerando come punto di riferimento il Comune di Avigliano;

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 etc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

15

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 e inserimento di nuovo prodotto la ditta aggiudicataria 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 aggiudicataria 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 aggiudicataria 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 etc.). 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 e igiene degli alimenti

Il fornitore garantisce 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. 178/2002. 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 a un processo di valutazione e 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 Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

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

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

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

dove

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 a 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 dell'Amministrazione contraente, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica e 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 dall'Amministrazione 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 all'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 capitolato, 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 ai 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 e intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, etc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, e l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni e 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 2073/2005 così come modificato dal Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo). Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità

campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).
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>					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreduttori</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>						
ALIMENTO	<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>solfitoreduttori</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

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	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 solfitiduttori	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 solfitiduttori
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

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
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	

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 solfitoreduttori
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 solfitoreduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

Requisiti qualitativi delle principali derrate

L'allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 176 del 29 luglio 2024, contiene alcune modifiche del decreto 18 dicembre 2017, recante «**Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche**» e si applica ai **bandi di gara per l'aggiudicazione dei servizi di mensa scolastica biologica** che saranno **pubblicati dopo l'entrata in vigore del decreto (30 luglio 2024)** e, per i **oggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, a partire dall'anno scolastico 2024-2025**.

1. Classificazione delle materie prime

La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica, e' tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito riportate.

Categoria di prodotto	Percentuali minime di	
	utilizzo	
frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%	
Uova	100%	
prodotti da forno (escluso il pane), pasta,	70%	
riso, farine	70%	
carne bovina	50%	
carne suina, avicola, ovina	30%	
pesce d'acquacoltura	100%	
Latte	100%	
salumi, prodotti lattiero caseari	30%	
yogurt, succhi di frutta	100%	
olio extra vergine di oliva	70%	
pelati, polpa, passata di pomodoro	70%	
marmellate e confetture	100%	

Le percentuali di cui sopra devono essere previste in tutti i nuovi contratti. Le deroghe alle percentuali di cui

sopra, che non possono essere superiori al 20%, devono essere previste nel contratto e devono essere adeguatamente motivate nello spazio riservato sull'istanza.

2. Norme di preparazione dei piatti

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- c) è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità, di cui all'allegato A del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, n. 65 «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari»;
- e) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

21

3. Criteri di separazione

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, 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).

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

Requisiti generali delle materie prime

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a 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 cogenti;
- per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE n. 178/2002;
- i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 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 Reg. CE n. 1831/2003 e ss.mm. e ii. (Reg. CE n. 1126/2007, Reg. CE n. 565/2008) 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 e 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'adeguata 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 n. 1169/2011 e ss. mm. e ii.) e 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.

Pane

- Pane comune tipo "0", fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato;
- di pezzatura idonea all'utenza;
- deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

22

Pane grattugiato

- prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Pasta

- di semola di grano duro, deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo

- Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

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

- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle";
- Il pesce deve provenire da pesca certificata sostenibile;
- L'eventuale glassatura del prodotto deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;

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

OLIO: EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura)

L'olio extra-vergine d'oliva origine Italia deve essere impiegato come condimento a crudo e ove necessario aggiunto durante la cottura di tutte le pietanze. 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)	≤ 0,8
numero di perossidi	mEqO ₂ /kg ≤20
composizione acidica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
composizione sterolica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
transisomeri degli acidi grassi	rif. Reg. (UE) 2015/1830
spettrofotometria di cui:	K 232 ≤2,50
	K 270 ≤0,22
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.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura)

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privati della buccia e immersi in liquido di governo. È 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 anti fermentativi, 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 n. 1169/11).

RISO DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura)

); varietà diverse a seconda della preparazione, il tipo parboiled è da preferire al riso completamente raffinato.

È 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 (Filth-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

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

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

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

PASTA DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): 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: min. 0,70% e max. 0,90% su sostanza secca

- cellulosa: min. 0,20% e max. 0,45% su sostanza secca
- acidità massima 4 gradi (mL NaOH N per neutralizzare 100 g s.s.) su 100 g. 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 alle 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.

PASTA ALL'UOVO SECCA/SURGELATA DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura):

La pasta deve essere di recente ed 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 frantumata, 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 DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura)

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 prevista dalla legislazione vigente.

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

È prevista la fornitura di pane prodotto con farina tipo "0", acqua, sale, lievito.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera; 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 legislazione vigente 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 allo stesso tempo 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.

FARINE DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del M inistero dell'Agricoltura)

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.

LEGUMI BIOLOGICI DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): secchi, non in scatola. I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati (solo piselli).

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 etichettate a norma di legge.

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 e 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 tondeggianti, regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e 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 e 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 FRESCO ALTA QUALITA' NAZIONALE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura)

Latte fresco intero pastorizzato di produzione nazionale riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili nel rispetto della catena del freddo, come pure la conservazione.

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

I prodotti a base di latte devono:

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

FORMAGGI FRESCHI A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano 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 di:

- gonfiore
- odore di muffa, di rancido
- amaro 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 sostanze estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

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

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

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

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

È 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.

È 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 ITALIANA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004, ottenuta da latte 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 cinque giorni dalla data di scadenza.**

RICOTTA ITALIANA BIOLOGICA

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. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Prodotto biologico. Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte proveniente da agricoltura biologica, sale marino o 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 Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio fresco con latte d'origine nazionale 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 Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato di origine nazionale

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. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

CACIOTTA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

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

Stagionatura 20-40 giorni.

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

YOGURT BIOLOGICO NAZIONALE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura):

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

27

UOVA BIOLOGICHE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): 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 DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): 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

Principali caratteristiche: mondata interna accurata

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

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

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

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

CARNI FRESCHE NAZIONALI (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): Le carni bovine dovranno essere somministrate nella misura **del 50% in peso** biologiche in conformità ai C.A.M. (rif. D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) più il 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Bovino adulto

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche nazionali 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/oU 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 ragù o hamburger

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche nazionali 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 latte; 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 nazionali 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

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 spuntoni 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 forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tacchino

Requisiti qualitativi: si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa:

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

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

PESCE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura):

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. dovrà essere
- 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

Di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 fatti salvi i pranzi al sacco. L'acqua somministrata in caraffe da 1 litro in materiale idoneo e giornalmente sanificate.

FRUTTA E VERDURA NAZIONALI (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 de l Ministero dell'Agricoltura): Di stagione e appartenente alla "prima" categoria commerciale, di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole.

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

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla 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 sovra maturazione; 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 fumaggine, 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

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 (biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura): di stagione.

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

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

patate

Devono essere di selezione accurata, ben pulite ed esenti da eccessive quantità di terra.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine.

Non dovranno essere trattate con anti germoglianti o con radiazioni gamma.

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

carote

Interi, 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 anti germoglianti.

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.

È 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, Zucchini
LUGLIO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchini
AGOSTO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchini
SETTEMBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchini
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 di origine italiana ((biologico nella % prevista all' allegato 1 del decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura):

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 (pre ammollati o no a seconda della varietà).

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

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

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

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

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

SALE: iodato.

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

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

ACETO

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

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

ORIGANO

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

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonni 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 sovra sterilizzazione).

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

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, etc.

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 dei centri cottura, 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 e comunque nel rispetto delle temperature indicate sulle etichette e nel piano HACCP.

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, etc. 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, anche per il tramite dei propri operatori.

36

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori/banco, 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 e cucina, 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 tutti i locali - cucina dei plessi come di seguito indicati:

- PLESSO SCOLASTICO – Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia);
- SCUOLA D'INFANZIA – “E. Gianturco” - via Pacini AVIGLIANO CENTRO;
- PLESSO SCOLASTICO – Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (scuola primaria e scuola secondaria di I grado);
- PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE – (scuola dell'infanzia e scuola primaria);
- PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'ANGELO – (scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di I grado);
- PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE – (scuola d'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado).

Il servizio prevede inoltre il trasporto, con mezzo di trasporto idoneo, dei pasti appena confezionati dal luogo di preparazione e confezionamento cucina della Scuola dell'infanzia di Lagopesole alla sede della scuola della Scuola Primaria della stessa Frazione (distante circa 100 metri), provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, con 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 Avigliano) o in locali diversi dal refettorio/banco (ad es.: nelle classi), o su diversi turni, 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 a esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi

e le responsabilità di cui al D. Lgs. n. 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 vigente e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'affidamento 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 aggiudicataria dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

37

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, e a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. La ditta aggiudicataria 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 affidamento. Prima dell'inizio delle attività la medesima ditta dovrà presentare 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 affidataria dovrà reperire e 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'affidamento la ditta dovrà riconsegnare i locali e i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a quelle ricevute e avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Detta riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti. Alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture e impianti eseguite dall'affidatario. Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese e oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti, il canone di contribuzione alle spese per i consumi elettrici, del gas e idrici, come indicati all'art. 16. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione comunale.

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, etc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e 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 affidataria di adeguarsi, senza diritto a indennità o maggiorazioni. I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici come innanzi specificato. Nei casi in cui 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 e aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge. I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione e composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, e 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 multiporzione 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 e 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 e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermini 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 isotermini provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, 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. n. 283/1962, D.P.R. n. 327/1980 e Reg. CE n. 852/2004);
- 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. 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;*
- *in occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.*

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

Il Comune si riserva 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

Qualora richiesto, la ditta aggiudicataria deve garantire 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 successivamente comunicate 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 monoporzione, ermeticamente chiuse e 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 o 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 Amministrativo 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 Amministrativo entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta. L'Ufficio Amministrativo provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata in modo tale da non essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Pasti freddi – cestini da viaggio

In occasione di gite, o per altre esigenze ed emergenze, l'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi, cestini da viaggio o pasti in monoporzione.

La composizione dei pasti freddi deve prevedere:

- 2 Panini farciti, uno con prosciutto cotto, uno con formaggio
- 1 Succo di frutta in tetrabrik da 200ml
- 1 Frutto(lavato)
- 1 Pacchetto di crackers /grissini
- 1 Bottiglietta di acqua naturale da 500 ml
- 1 Pacchetto di biscotti o merendina dolce in monoporzione
- 2 tovaglioli di carta (per i cestini da viaggio)
- 2 bicchieri monouso (per i cestini da viaggio)

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

Art. 14 - Trasporto dei pasti

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dalla cucina della scuola d'infanzia di Lagopesole al refettorio della scuola primaria di Lagopesole (o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale), oltre che alla somministrazione nei medesimi locali del plesso.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto e 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 di Lagopesole 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 di Lagopesole o utilizzando mezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge e dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti 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 devono essere comunicati 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. n. 327/1980, 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. Qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, i suddetti contenitori 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 attrezzature di stoviglie tradizionali, caraffe, contenitori, piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro infrangibile, frigoriferi, forni. 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'affidatario 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'affidamento, 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'affidatario 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 Avigliano mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali dove il servizio dovrà essere svolto. I locali predetti sono messi a disposizione dell'aggiudicatario 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'affidatario verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**. Rimangono a carico dell'affidatario 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.

43

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 aggiudicatario. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili ricevuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o a imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

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

- personale della ditta aggiudicataria;
- personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Avigliano;
- personale incaricato dei controlli (ASL, NAS etc.);
- tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

Utenze – Canone concessorio

Il concessionario contribuirà ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo delle cucine e dei refettori, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in € 8.000,00 e per i sei mesi di opzione tecnica in € 6.000,00.

Il versamento avviene in due soluzioni:

- la prima, pari al 50% del totale, entro il mese di febbraio di ciascun anno scolastico di riferimento;
- la seconda, pari alla restante somma, entro il termine di ciascun anno scolastico di riferimento.

Art. 17 - Misure di pulizia e sanificazione ambientale

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

È obbligatorio il rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di emergenze sanitarie, nonché alle linee guida.

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'aggiudicatario dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi a 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, etc., 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.

44

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

Art. 18 - Campione Testimone, prelievi e analisi

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un "campione testimone" rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ciascuna preparazione alimentare. Le procedure da seguire per ogni campionamento sono:

- 1 il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nei centri di cottura;
- 2 il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- 3 il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- 4 il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verifichino casi di tossinfezione o infezione alimentare.

L'Impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo, a carico della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato alle derrate crude e cotte, alle attrezzature utilizzate, e all'acqua in conformità alla normativa vigente (D. Lgs. n. 18/2023) con riferimento al Piano di Autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

Inoltre, il concessionario aggiudicatario dovrà effettuare analisi igienico-sanitarie (controllo batteriologico e chimico) con cadenza almeno semestrale per ogni scuola, salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso le analisi medesime potranno essere richieste anche più volte presso la stessa struttura.

Tali analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati inseriti negli elenchi regionali.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- a) essere trasmesse, entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte del laboratorio, al competente ufficio del Settore Amministrativo del Comune di Avigliano;

b) essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso i centri di cottura in caso di controllo, sia da parte dell'ASP che del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 19 - 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. 10 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.

45

È 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, etc.), 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'aggiudicatario. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'aggiudicatario 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 è a carico della ditta aggiudicataria.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). 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. 20 - 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 e attrezzature delle cucine e dei refettori;
- 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 Amministrativo del Comune.

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTO

46

Art. 21 - Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti

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

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software OMNIBUS della Società Progetti e Soluzioni S.p.A., di cui il Comune di Avigliano è titolare di licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento. Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti dall'Ente all'utenza.

Progetti e Soluzioni è in possesso delle seguenti certificazioni: ISO9001, ISO22301 e ISO27001 (con estensione secondo le linee guida ISO27017 e ISO27018). Ogni operazione relativa alla gestione dati dell'utenza viene svolta nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di Privacy e del GDPR, ed è iscritta al Cloud Marketplace di PagoPA S.p.A., la piattaforma che espone i servizi e le infrastrutture qualificate da PagoPA S.p.A. secondo quanto disposto dalle Circolari PagoPA S.p.A. n. 2 e n. 3 del 9 aprile 2018.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema OMNIBUS, comprensivo del sistema PagoPA, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione, contribuendo ai canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica **per un importo annuo di € 4.323,37 oltre IVA al 22%**, da versare entro il 31 dicembre di ogni anno.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale consente:

- accesso al sistema tramite autenticazione SPID;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- rilevazione delle presenze tramite "disdetta" del pasto da parte dell'utenza entro le ore 09:30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP;
- accesso, per i genitori, a una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali.
- servizio di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico, con la quale poter pagare anticipatamente la quota fissa dei pasti relativi alla ristorazione scolastica. Il pagamento anticipato dei pasti avviene mediante ricariche effettuabili online, tramite App, avviso di pagamento PagoPA.

PAGAMENTO DEI PASTI

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale) in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012 e successivi aggiornamenti.

GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI CON GLI UTENTI

Avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio con accesso tramite SPID.

COMPETENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l'indicazione (numerica o nominativa) all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- la gestione eventuale delle iscrizioni al servizio e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema, controllo giornaliero dei pasti consumati con particolare riferimento ai pasti per i quali il Comune interviene con l'integrazione;
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate.

47

COMPETENZE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Contributo ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo delle cucine e dei refettori, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in € 8.000,00;
- contributo per l'utilizzo del sistema informatizzato con un canone di concessione per ciascun anno scolastico di € 4.323,37 oltre IVA al 22%;
- incasso diretto delle rette;
- manutenzione delle apparecchiature hardware e del software durante tutta la durata dell'affidamento;
- mantenimento, per tutta la durata dell'affidamento, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- installazione di un PC o strumento equivalente presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti a operare via WEB sull'applicativo, e disponibilità di personale dedicato alla gestione delle prenotazioni;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 09:30, e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole e/o centri di cottura, nonché segnalazione di errori da parte del Sistema entro le ore 09:30;
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 1 giornata per anno di affidamento ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- formazione di un minimo di n. 1 giornata per ogni anno di affidamento rivolta al personale comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico).

Art. 22 - Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

Dovranno essere trasmesse all'Amministrazione comunale, con cadenza mensile, le fatture attestanti il numero dei pasti serviti suddivisi per tipologia di utente, e precisamente:

- i pasti degli alunni della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria (suddivise in fasce ISEE) e del relativo personale educativo autorizzato.

Alle fatture l'aggiudicatario dovrà allegare, ai fini della liquidazione, tutta la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti suddivisi per ogni categoria di utenti e gli incassi effettuati con riferimento alle diverse tariffe applicate.

Le fatture elettroniche dovranno riportare la previsione di cui al D.M. 23/01/2015 (Split Payment), il CIG assegnato nonché l'IBAN del conto corrente dedicato sul quale devono transitare tutti i

movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente capitolato, nel rispetto dell'articolo 3 della l. n. 136/2010.

Non saranno riconosciuti corrispettivi per servizi resi senza il rispetto delle modalità previste nel presente Capitolato o nel contratto di affidamento o comunque discendenti.

Le fatture verranno ammesse al pagamento nel termine di 30 giorni decorrenti dalla data della trasmissione da parte del Sistema di Interscambio (SDI), salvo nel caso di contestazioni che interrompano tale termine sino alla loro definizione e, comunque, a seguito di riscontro della regolarità contributiva (DURC), ai sensi dell'articolo 16 comma 10 della Legge n. 2/2009. L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento delle fatture.

In caso di inadempimento degli obblighi assunti con il presente atto, l'Ente potrà sospendere i pagamenti senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezioni alcune, né a titolo di risarcimento del danno, né di alcuna altra pretesa.

L'Ente potrà, altresì, dedurre dai pagamenti dovuti all'aggiudicatario le somme che quest'ultimo è tenuto a rifondere all'Amministrazione comunale a titolo di penalità e/o risarcimento danni derivanti dall'esecuzione del presente servizio e/o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti nei confronti del personale addetto al servizio di ristorazione, di cui al presente capitolato.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della l. n. 136/2010 e successive modifiche, obbligandosi, per tutti i rapporti giuridici che verranno instaurati con la medesima stazione committente, ad avvalersi di uno o più conti correnti dedicati, indicandone puntualmente gli estremi identificativi (istituto di credito, codice IBAN nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi); la comunicazione relativa al "conto corrente dedicato" viene resa una sola volta ed è valevole per tutti i rapporti contrattuali con l'Ente, e ogni eventuale modifica relativa ai dati già trasmessi deve essere comunicata immediatamente. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 23 - Corrispettivo

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 corrispettivo è rappresentato dal prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, come riportato nel contratto sottoscritto dallo stesso a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli eventuali investimenti messi in atto dall'affidatario per la fornitura di beni e servizi, la fornitura di cestini alimentari per gite, gli ulteriori costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Poiché l'affidamento del servizio di ristorazione avviene in regime di concessione, il Concessionario provvede alla riscossione delle tariffe da parte degli utenti, anche coattiva, al fine di ricavare il corrispettivo per le prestazioni inerenti la gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Il Comune corrisponderà all'aggiudicatario la differenza tra il costo del servizio determinato in sede di gara (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto) e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, e riferita al numero dei pasti effettivamente consumati.

Per i pasti consumati dal personale docente autorizzato, l'Amministrazione si obbliga a pagare il corrispettivo dovuto pari all'importo del pasto convenuto in contratto per il numero dei pasti effettivamente somministrati a tale personale.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) del DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Ente concedente della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità

contributiva.

Art. 24 – Revisione prezzi

Trattandosi di prestazione continuativa nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico successivo a quello di avvio del servizio in oggetto, in ogni caso secondo le modalità previste dall'art. 60, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

PERSONALE

49

Art. 25 – Personale e clausola sociale

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente capitolato, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato è prevista da parte dell'aggiudicatario l'applicazione dell'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023. La ditta dovrà pertanto garantire la stabilizzazione in costanza di rapporto di lavoro del seguente personale e mantenerne il livello di occupazione per tutta la durata contrattuale, salvo rinuncia del lavoratore. A tal fine, si riporta di seguito il personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione scolastica.

N.	Mansione	Livello	Monte ore settimanali	Plesso
1	Addetto servizio mensa	6	14,5	Fermi
2	Cuoca	4	22,5	Fermi
3	Addetto servizio mensa	6	20	Fermi
4	Addetto servizio mensa	6	10	Fermi
5	Addetto servizio mensa	6	18	Fermi
6	Addetto servizio mensa	6	12	Milano
7	Cuoca	4	15	Milano
8	Cuoca	4	17,5	Gianturco
9	Autista	5	15	Lagopesole
10	Cuoca	4	21	Lagopesole
11	Addetto servizio mensa	6	20	Lagopesole
12	Addetto servizio mensa	6	12	Lagopesole
13	Addetto servizio mensa	6	10	Lagopesole
14	Autista	5	10	Lagopesole
15	Addetto servizio mensa	6	15	Possidente
16	Cuoca	4	17,5	Possidente
17	Cuoca	4	20	S. Angelo
18	Addetto servizio mensa	6	7	S. Angelo

Ogni attività inerente al servizio, alla rilevazione delle presenze, alla preparazione, all'organizzazione, alla gestione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, sarà svolta da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni e 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'aggiudicatario provvede alla gestione delle attività relative al presente servizio 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 dovrà indossare durante il servizio adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

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

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

In ogni caso il concessionario si obbliga a comunicare all'Ente, con cadenza semestrale, il prospetto aggiornato del personale impiegato nel servizio.

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

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

L'affidatario si impegna a garantire alle risorse umane da esso impiegate nelle attività oggetto del presente servizio 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'aggiudicatario realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:

- a) migliorare i profili qualitativi e 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'aggiudicatario è tenuto a uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi e attività analoghi.

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

Art. 26 - Obblighi verso il personale e 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. Per l'esecuzione del servizio essa impiegherà proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari, e 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 e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio. La ditta si impegna a 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 dal Comune di Avigliano o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il Comune medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato, oltre ad avviare le procedure di cui all'art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023.

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 aggiudicataria.

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 servizio e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero affidamento nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie, malattia, etc.), la ditta aggiudicataria 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.

51

Art. 27 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale

L'aggiudicatario deve fornire al personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del D.P.R. n. 327/1980) e i dispositivi di protezione individuali, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, oltre ai dispositivi previsti dai protocolli di sicurezza per il contrasto alla pandemia. Devono esser previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca, pantaloni, camicie e pantaloni, cuffia). Tutto il personale in servizio deve essere provvisto di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'azienda e il nome e cognome del dipendente.

CONTROLLI

Art. 28 - Diritto di controllo

Il Comune di Avigliano si riserva il diritto di effettuare, tramite propri dipendenti o appositi incaricati e/o collaboratori, in qualsiasi momento e 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 Avigliano vigilerà sul servizio 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 e accessori, ove il servizio viene effettuato.

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

1. Dati del refettorio valutato;
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva.

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. 29 - 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 Avigliano, 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 Avigliano, nonché i tecnici da questo autorizzati e segnalati alla ditta aggiudicataria;
- b) gli Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- c) gli Organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

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.

Art. 30 - Interventi da parte del Comune di Avigliano

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire propri tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio 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, per accertare 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 eventuali prelievi nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione e i tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato. Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Art. 31 - Inadempienze, penali

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevata dai competenti uffici e organismi comunali, dall'ASP o su fondati reclami dell'utenza saranno irrogate, con la procedura prevista dalla legge 681/1989 in quanto applicabile, le penali in misura variabile da € 500,00 a € 10.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penali verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penali:

- 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;
- inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro 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;
- 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;
- mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: da € 500,00 a € 1.000,00 per ogni rilevazione;
- mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.
- utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;
- 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;
- mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- mancata consegna o errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) per ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di irregolarità.
- in caso intervento del Comune per ingiustificato e prolungato ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente in materia: € 5.000,00.

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di n. 3 (tre) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico il Comune può risolvere il contratto ipso iure.

Art. 32 - 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. 33 - Contestazione delle inadempienze e applicazione delle penalità

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

Le sanzioni a carico della ditta aggiudicataria 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. 34 - 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 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. 35 - Responsabilità della ditta aggiudicataria

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

La ditta aggiudicataria 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 aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti del servizio, dei cibi preparati.

A garanzia dell'esatta esecuzione del servizio e dell'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire Garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 117 del Codice dei Contratti. La garanzia dovrà essere costituita con le modalità di cui all'articolo 106 del predetto Codice.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto. Essa 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'affidamento in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a persone;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro.

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

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

Art. 36 - DUVRI e costi per la sicurezza

Atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in concessione (ipotesi contemplata al comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), sarà cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo 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 (c.d. DUVRI Standard).

Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

Art. 37 - Contratto e spese

Il contratto di affidamento sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatizzata a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Avigliano. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione.

Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali comprendenti, nello specifico, le imposte di registro e di bollo, le spese per diritti di segreteria nonché le ulteriori che si rendessero eventualmente necessarie. Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (IVA), regolata dalla legge.

La stipula del contratto avviene con le modalità e i tempi di cui all'art. 18 del Codice dei Contratti. È prevista l'esecuzione anticipata del contratto in via di urgenza a norma dell'art. 17, comma 8 del D.lgs. 36/2023 nelle more della stipula del contratto per evitare un grave danno all'interesse pubblico.

Nel caso in cui non stipuli e/o non versi i relativi oneri e spese inerenti al contratto nel termine fissato dal competente Ufficio comunale, l'aggiudicatario decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione, che porrà a carico dell'aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, salvo e impregiudicato il diritto all'eventuale risarcimento dei danni.

Art. 38 - Divieto di subconcessione e di cessione del contratto

Non è ammessa la subconcessione, ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, stanti le specifiche caratteristiche e la delicatezza dei servizi oggetto di affidamento, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi. La cessione anche parziale del contratto è vietata, pena la risoluzione immediata e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale, fatta salva la possibilità di richiedere ulteriori risarcimenti per maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente affidamento, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni o scissioni societarie, si applicherà quanto previsto all'art. 120 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 39 - Clausole risolutive espresse

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

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'aggiudicatario;
- cessione dell'attività ad altri soggetti;

- mancata osservanza del divieto di subconcessione;
- grave intossicazione alimentare accertata 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 e obblighi previsti dal presente capitolato, inosservanza di indicazioni e direttive del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata, o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale, a termini 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 o a mezzo pec 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 - Risoluzione del contratto e recesso

Ai sensi dell'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023, il concedente potrà dichiarare risolta la concessione al verificarsi dei seguenti presupposti:

- a) quando la concessione abbia subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione;
- b) quando il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura;
- c) quando la Corte di Giustizia dell'Unione europea constati, in un procedimento ai sensi dell'art. 258 del T.F.U.E., che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione senza adempiere gli obblighi di cui ai trattati europei e alla Direttiva 2014/23/UE.

In caso di inadempimento del concedente o del concessionario trovano applicazione gli artt. 1453 e ss. c.c. e le penali disciplinate al presente capitolato.

In caso di risoluzione per inadempimento imputabile al concessionario, l'Amministrazione comunica per iscritto l'intenzione di risolvere il rapporto al concessionario e ad eventuali Enti finanziatori. Ove applicabili, si richiamano le disposizioni dell'art. 190, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta comunicata a mezzo pec che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, 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.).

Ai sensi dell'art. 190, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, se l'Amministrazione concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

- il pagamento delle prestazioni già rese e i costi effettivamente sostenuti;
- i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso;
- un indennizzo a titolo di mancato guadagno compreso tra il 2% e il 5% degli utili previsti dal piano economico-finanziario, calcolato in ragione dei seguenti criteri:

(i) investimenti effettuati in buona fede dal concessionario ai fini dell'esecuzione del presente capitolato e che non siano stati ammortizzati alla data di relativa cessazione;

(ii) valore attuale della parte del servizio ancora da eseguire, pari ai costi monetari della gestione operativa previsti nel piano economico finanziario allegato alla concessione;

(iii) oggetto del rapporto concessorio.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

57

L'efficacia del recesso di cui al comma che precede è sottoposta alla condizione del pagamento dell'indennizzo ivi previsto.

Art. 41 - Controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario è del foro di Potenza, in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del codice civile.

Art. 42 - Trattamento dati personali

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", dell'art.13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del D. Lgs. n. 101/2018, ciascuna delle parti autorizza l'altra al trattamento dei propri dati, compresa la comunicazione a terzi, per finalità e scopi annessi, connessi e conseguenti esclusivamente all'esecuzione del servizio regolamentato nel presente capitolato.

Art. 43 - Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato 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'affidamento, nonché alle norme del codice civile e della legislazione vigente in materia di appalti pubblici.