



**COMUNE DI LATRONICO**  
Provincia di Potenza



Latronico, 03/08/2023

## **PROGETTO DI SERVIZIO**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO**  
**AMBIENTALE,**  
**AI SENSI DEL PIANO NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC**  
**PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI**  
**CON DECRETO MINISTERIALE 25 LUGLIO 2011 (G.U. N. 220 DEL 21**  
**SETTEMBRE 2011) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E**  
**SECONDARIE DI LATRONICO**  
**CIG: A000D356E8      CPV: 55512000-2**

## Sommario

### TITOLO 1 RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA

ARTICOLO 1 PREMESSA

ARTICOLO 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

### TITOLO 2 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

ARTICOLO 3 INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 4 FINALITA' DEL DOCUMENTO

ARTICOLO 5 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

ARTICOLO 6 TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

ARTICOLO 7 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

ARTICOLO 8 PREVISIOE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

ARTICOLO 9 VALUTAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA

### TITOLO 3 CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 10 DEFINIZIONE DEGLI IMPORTI

ARTICOLO 11 VALORE STIMATO DELL'APPALTO

### TITOLO 4 PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

ARTICOLO 12 ELABORAZIONE QUADRO ECONOMICO

### TITOLO 5 CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ARTICOLO 13 OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

ARTICOLO 14 DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO

ARTICOLO 15 INIZIO DELLA FORNITURA

ARTICOLO 16 LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E TIPOLOFIA DELL'UTENZA

ARTICOLO 17 ELENCO DELLE SEDI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

ARTICOLO 18 FORNITURA DEI PASTI

ARTICOLO 19 REPERIBILITA' DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'

ARTICOLO 20 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

ARTICOLO 21 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

ARTICOLO 22 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

ARTICOLO 23 LIVELLO DELLA QUALITA' IGIENICA

ARTICOLO 24 MODALITA' DI TRASPORTO

ARTICOLO 25 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE

ARTICOLO 26 STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

ARTICOLO 27 SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA

ARTICOLO 28 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ARTICOLO 29 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

ARTICOLO 30 PROGRAMMA DI EMERGENZA

ARTICOLO 31 PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI RELATIVA A DIETE SPECIALI

ARTICOLO 32 MENU'

ARTICOLO 33 VARIAZIONE MENU'

ARTICOLO 34 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ARTICOLO 35 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE

ARTICOLO 36 INVENTARIO

ARTICOLO 37 ORGANICO ADDETTI

ARTICOLO 38 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO  
ARTICOLO 39 CLAUSOLE SOCIALI  
ARTICOLO 40 RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
ARTICOLO 41 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE  
ARTICOLO 42 CONTROLLI  
ARTICOLO 43 PREZZO DEI PASTI  
ARTICOLO 44 FATTURAZIONE E PAGAMENTI  
ARTICOLO 45 OBBLIGHI E ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA  
ARTICOLO 46 OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA  
ARTICOLO 47 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA  
ARTICOLO 48 RESPONSABILITA' CIVILE  
ARTICOLO 49 OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE  
ARTICOLO 50 INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALITA'  
ARTICOLO 51 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO  
ARTICOLO 52 DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO  
ARTICOLO 53 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE  
ARTICOLO 54 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI  
ARTICOLO 55 NORME GENERALI  
ARTICOLO 56 ALLEGATI

## **TITOLO 1 – RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA**

### **ARTICOLO 1 PREMESSA**

Il Comune di Latronico, essendo giunto a scadenza il precedente contratto, intende procedere all'indizione di una gara d'appalto per l'affidamento del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO B. CROCE DEL COMUNE DI LATRONICO.

### **ARTICOLO 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Con il servizio di refezione scolastica l'Amministrazione comunale intende raggiungere obiettivi che si possono così riassumere:

- garantire un servizio a chilometro zero;
- il servizio dovrà essere affidato a operatore economico specializzato;
- il soggetto gestore dovrà essere scelto privilegiando la modalità di offerta economicamente più vantaggiosa, che oltre ad essere obbligatoria per legge, risulta quella più opportuna per garantire l'adeguata attenzione agli aspetti qualitativi del servizio, anche con riferimento alla sensibilità per le problematiche ambientali e sociali, oltre che per la valorizzazione delle professionalità degli stessi operatori economici;
- il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa dovrà prevalentemente valorizzare gli aspetti qualitativi. I servizi oggetto dell'affidamento (maggiori dettagli sono riportati nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale) sono di seguito sinteticamente riportati:
  - a) preparazione, cottura, confezionamento, trasporto ai plessi scolastici, scodellamento e distribuzione dei pasti veicolati in legame "caldo - freddo" in monoporzioni (comprese le diete speciali), o multi porzione, con l'impiego di stoviglie riutilizzabili, per uso alimentare, allestimento e sbarazzo dei tavoli, gestione dei rifiuti, pulizia e sanificazione degli arredi utilizzati, dei tavoli e dei refettori, nonché lavaggio delle stoviglie, degli utensili e delle attrezzature necessarie alla distribuzione dei pasti, e di quant'altro utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio;
  - b) approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
  - c) fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;
  - d) ritiro e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori termici utilizzati per il trasporto, pulizia dei tavoli e dei refettori, raccolta differenziata dei rifiuti in contenitori separati, e smaltimento secondo le modalità vigenti nel Comune;
  - e) impiego di un adeguato numero di operatori della Ditta aggiudicataria, addetti allo svolgimento delle suddette attività complementari rispetto al servizio di preparazione e distribuzione dei pasti.

## **TITOLO 2 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

### **ART. 3 INDICAZIONI GENERALI**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, il personale della Ditta aggiudicataria e il personale dei Datori di lavoro che operano presso gli stessi siti.

Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetto l'operatore economico che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa scolastica.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili a quelli derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di somministrazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dalla Ditta aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che la Ditta aggiudicataria svolgerà presso i locali di produzione e di consumo pasti (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale della Ditta aggiudicataria, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso gli edifici scolastici.

Infine, il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi “dinamico” nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

#### **ART. 4 FINALITÀ DEL DOCUMENTO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, la Ditta aggiudicataria, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della Ditta aggiudicataria e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

#### **ART. 5 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ**

Il servizio oggetto della gara prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- a) allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- b) trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;

- c) lavaggio e la disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- d) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il comuneluogo di esecuzione del contratto.

#### **ART. 6 TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI**

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

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

#### **ART. 7 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA**

Il servizio di refezione, affidato in appalto si concreta nelle seguenti attività (esemplificative e non esaustive):

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto (ove necessario) e la consegna dei pasti, agli alunni ed al personale scolastico avente diritto delle scuole di seguito indicate, secondo il calendario scolastico;
- b) la predisposizione dei locali refettorio, somministrazione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale scolastico avente diritto, porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli, sparecchiatura tavoli refettorio, lavaggio stoviglie, pulizia cucine di servizio e locali annessi;
- c) la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli, tovagliette, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox (idonee per la particolare fascia di utenza), set piatti (fondo, piano e frutta) in porcellana;
- d) la pulizia e la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio di mensa.

L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione (centri cottura e refettori) oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.

#### **ART. 8 PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Si identificano le misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia della sala mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico. In particolare:

- a) nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale occupato dalla Ditta aggiudicataria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- b) l'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta saranno comunque accompagnati da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

- c) prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
- d) è fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- e) è fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- f) è previsto l'ingresso di veicoli della Ditta aggiudicataria nei cortili dei vari plessi scolastici;
- g) l'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- h) la velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata a 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- i) il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non reca interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;
- j) il personale scolastico a cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto allo sgombero dei tavoli e dell'attrezzatura utilizzata.

Nell'ambito del presente documento sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico:

<b>N.</b>	<b>INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA</b>	<b>SÌ</b>	<b>NO</b>
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X	
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO		X
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'interno della sede)	X	
5 b	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'esterno della sede)		X
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X	
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO		X
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X	
10	PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI		X
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE		X
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI		X
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X

14	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X	
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE (spostamento carrelli) CARICHI CON AUSILIODI MACCHINARI	X	
16	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X
17	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (elettrica, acqua, gas, rete dati, linea telefonica)		X
18	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO (rilevazione fumi, allarme incendio, idranti, naspi, sistemi spegnimento)		X
19	PREVISTA INTERRUZIONE RAFFRESCAMENTO O RISCALDAMENTO		X
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		X
22	MOVIMENTO MEZZI (all'esterno della scuola)	X	
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X	
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (pavimenti / scale)	X	
25	GLI EDIFICI NEI QUALI SI INTERVIENE SONO SOGGETTI A C.P.I.	X	
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI		X
27	EDIFICI DOTATI DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	X	
28	EDIFICI DOTATI DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	X	
29	EDIFICI DOTATI DI LUCE DI EMERGENZA	X	
30	PRESENZA DI PUBBLICO NEGLI EDIFICI	X	
31	EDIFICI SCOLASTICI / CON PRESENZA DI BAMBINI	X	
32	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI		X
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	X	
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X	
35	ESISTONO PERCORSI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		X
36	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X	
37	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DEGLI EDIFICI DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		X
38	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO L'IMPIANTO ELETTRICO DELLE SCUOLE	X	
39	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO LE FORNITURE IDRICHE DELLE SCUOLE	X	

#### ART. 9 VALUTAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA

La stima degli oneri della sicurezza da sostenere per l'attuazione delle misure preventive finalizzate all'abbattimento dei rischi da interferenze, non assoggettabili a ribasso d'asta, è

stata elaborata tenendo conto del documento Verifica di congruità degli oneri aziendali della sicurezza nei contratti di lavori pubblici, adottato dal Consiglio Direttivo di ITACA nella seduta del 18 dicembre 2014, dalla Commissione Infrastrutture, Mobilità e Governo del Territorio nella seduta del 18 febbraio 2015 e approvato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome nella seduta del 19 febbraio 2015.

L'importo degli oneri della sicurezza derivanti dai rischi residui dovuti alle interferenze è stimato in c.t., € 685,00, IVA esclusa.

Oltre a tali oneri, vanno determinati gli oneri di sicurezza afferenti al servizio specifico.

Di seguito sono stati determinati gli oneri di sicurezza specifici ribadendo che le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetto l'operatore economico che eseguirà il servizio:

<b>VOCI DI SICUREZZA SIGNIFICATIVE</b>	<b>IMPORTI PRESUNTI</b>
Formazione	600,00 €
DPI	1.000,00 €
Viste mediche	350,00 €
Cartellonistica	236,00 €
<b>TOTALE ONERI DI SICUREZZA AFFERENTI AL SERVIZIO SPECIFICO</b>	<b>2.186,00 €</b>

Gli oneri di sicurezza afferenti al servizio specifico vanno sommati a quelli derivanti dai rischi residui dovuti alle interferenze.

In definitiva, gli oneri della sicurezza, comprensivi degli oneri DUVRI, sono così determinati:

$$€ 2.186,00 + 685,00 = € 2.871,00$$

Incidenza a pasto degli oneri della sicurezza (in c.t.):  $€ 2.871 / 29.000$  pasti = € 0,099

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio specifico dell'attività svolta dall'aggiudicatario, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione come sopra indicato e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, compresa l'individuazione di dispositivi di protezione individuale e di ogni utile attrezzatura che sarà necessario utilizzare in relazione alla specificità del servizio in appalto e dei luoghi in cui lo stesso sarà svolto.

### **TITOLO 3. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 10 DEFINIZIONE DEGLI IMPORTI**

Nel calcolo della stima della base d'asta, si è tenuto conto delle procedure di gara espletate negli anni precedenti, nonché dell'aumento dei prezzi registratisi nel corso dell'ultimo anno. Pertanto, anche in aderenza alle previsioni del Decreto 10 marzo 2022 e al fine di poter garantire il servizio di refezione scolastica, il costo del singolo pasto a base d'asta risulta pari a € 5,50.

$$5,50 * 29.000 \text{ pasti} = 159.500,00 \text{ euro (al netto di iva)}$$

oneri di sicurezza non soggetti al ribasso € 2.871,00 (iva esclusa);

oneri relativi al costo del personale non soggetti al ribasso € 51.697,60 (iva esclusa).

**ART. 11 VALORE STIMATO DELL'APPALTO**

La Stazione appaltante intende prevedere l'eventuale rinnovo contrattuale per l'anno scolastico 2024/2025. Inoltre, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni (Proroga tecnica).

Pertanto, il valore stimato d'appalto risulta pari a € 398.750,00 (euro trecentonovantottomilasettecentocinquanta/00), IVA esclusa, come di seguito riportato:

Servizio	Importo a.s. 2023/2024	Rinnovo a.s 2024/2025	Proroga tecnica	Valore stimato
Servizio di refezione scolastica	159.500,00 €	159.500,00 €	79.750,00 €	398.750,00 €

#### **TITOLO 4. PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI**

**ARTICOLO 12 ELABORAZIONE QUADRO ECONOMICO**

Il quadro economico complessivo è stato elaborato in funzione del servizio da erogare e della valutazione dei costi per la definizione della base d'asta e tiene conto di tutto quanto occorrente per le attività previste dal presente progetto.

<b>Servizio di refezione scolastica</b>	
<b>SERVIZI (A)</b>	
Importo a base di gara soggetto a ribasso	104.931,40 €
oneri relativi al costo del personale non soggetti a ribasso	51.697,60 €
Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	2.871,00 €
<i>Importo totale a base di gara</i>	<i>159.500,00 €</i>
<b>SOMME A DISPOSIZIONE (B)</b>	
IVA sui Servizi (5%)	7.975,00 €
Contribuzione A.N.AC.	225,00 €
Spese pubblicazione	- €
Commissione giudicatrice	- €
Incentivo art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2%)	3.190,00 €
Imprevisti (IVA inclusa)	- €
Importo totale somme a disposizione	11.390,00 €
<b>TOTALE (A+B)</b>	<b>170.890,00</b>
	€

## **TITOLO 5. CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

### **ARTICOLO 13 OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado aventi sede nel Comune di Latronico per l'anno scolastico 2023/2024 per il quale si applicano le disposizioni del Decreto 10 marzo 2020 recante Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile e incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie. Obiettivo strategico è, altresì, quello di contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere la cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale. L'appalto prevede un solo lotto in ragione della specificità delle prestazioni da eseguire tra loro connesse e inscindibili, funzionalmente omogenee e interdipendenti.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e specificatamente:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto (ove necessario) e la consegna dei pasti, agli alunni ed al personale scolastico avente diritto delle scuole di seguito indicate, secondo il calendario scolastico;
- b) la predisposizione dei locali refettorio, somministrazione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale scolastico avente diritto, porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli, sparcchiatura tavoli refettorio, lavaggio stoviglie, pulizia cucine di servizio e locali annessi.
- c) la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli, tovaglette, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox (idonee per la particolare fascia di utenza), set piatti (fondo, piano e frutta) in porcellana;
- d) la pulizia e la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio di mensa;
- e) la rilevazione delle presenze giornaliere e prenotazione pasti, a mezzo personale proprio e propria attrezzatura informatica per la trasmissione dei dati;
- f) fornitura software rilevazione e gestione pasti.

La preparazione dei pasti avverrà presso i centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione comunale.

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa, ad esempio per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico dell'Ente e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

### **ARTICOLO 14 DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO**

La durata dell'appalto è prevista per l'anno scolastico 2023/2024.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 del Codice.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. (Proroga tecnica).

Resta inteso che, se Amministrazione non procederà al rinnovo o a proroga tecnica l'appalto è da considerarsi concluso al 30/06/2024.

E' facoltà della Stazione Appaltante, qualora ne ricorrano le condizioni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, rinnovare il contratto relativo al servizio in oggetto del presente appalto per un'ulteriore annualità.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio, comprese le sospensioni nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, etc sarà stabilito dalle autorità scolastiche e potrà essere insindacabilmente variato dalla stessa senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'aggiudicatario.

Per l'anno scolastico 2023/2024, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di avviare il servizio con verbale di esecuzione in via d'urgenza, ai sensi del Codice.

#### **ARTICOLO 15 – INIZIO DELLA FORNITURA**

La ditta aggiudicatrice dovrà iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dalla Stazione appaltante, a partire dal giorno che sarà tempestivamente comunicato dalla Stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia alcun diritto alla ditta aggiudicatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

#### **ARTICOLO 16 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

Il luogo di esecuzione è il Comune di Latronico presso i seguenti plessi scolastici:

- Infanzia, Primaria e Secondaria Latronico;
- Infanzia, Primaria e Secondaria Agromonte Magnano.

I destinatari del servizio sono i minori frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di primo grado dell'Istituto Comprensivo "B. Croce" di Latronico e i loro insegnanti.

Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto summenzionato che non rientrano nelle previsioni del presente capitolato e vogliono consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'Istituto i termini e i modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

#### **ARTICOLO 17 ELENCO DELLE SEDI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

Il numero presunto dei pasti per l'intero periodo contrattuale è pari a circa 29.000, determinato così come segue:

- n. 6.650 pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia (Agromonte e Latronico);
- n. 14.538 pasti per gli alunni della scuola primaria (Agromonte e Latronico);
- n. 4.462 pasti per gli alunni della scuola secondaria (Agromonte e Latronico);
- n. 3.350 pasti per gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie (Agromonte e Latronico).

Il numero presumibile dell'utenza è di n. 266 utenti (alunni e adulti).

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso. Dette variazioni non implicheranno alcun onere economico ulteriore per il Comune e l'aggiudicatario dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.

La Stazione Appaltante corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

#### **ARTICOLO 18 – FORNITURA DEI PASTI**

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua nelle grammature e menù settimanali indicate nelle tabelle dietetiche che formano parte integrante del presente capitolato. Tutti gli alimenti devono essere conformi alle indicazioni del DM 10 marzo 2020:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali per almeno il 50% in peso devono essere biologici; uova biologiche;
- carne bovina biologica almeno per il 50% in peso più il 10% biologica o certificata (es. SQNZ o QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari (benessere animale, priva di additivi, DOP o IGP, prodotto di montagna);
- carne suina biologica per almeno il 10% in peso oppure avente certificazione volontaria ai requisiti di benessere animale, trasporto e macellazione e allevamento senza antibiotici (per tutta la vita o almeno negli ultimi 4 mesi);
- carne avicola biologica almeno per il 20% in peso. Le restanti somministrazioni devono essere biologiche o etichettate con requisiti del MIPAAF per le informazioni volontarie (ad esempio allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurali all'aperto);
- i prodotti ittici, surgelati, freschi o conservati, devono essere origine FAO 37 o FAO 27 e non devono appartenere a specie e stock che l'Unione Internazionale per la conservazione della Natura definisce in «pericolo critico» «in pericolo» «vulnerabile» «quasi minacciata». Pertanto, le specie di mare ammesse sono: muggini, sarde, sigano, sugaro, palamita, spatola, platessa, merluzzo, mormora, tonno, tombarello, pesce serra, cicerello, totani oppure specie più prossime al centro cottura. Se utilizzato quelle di allevamento, sia acqua dolce che marina, almeno una volta all'anno scolastico deve essere somministrato biologico o certificato SQNZ o da "allevamento in valle"; i pesci di brocc dolce ammessi sono: trota, coregone e specie autoctone pescate nell'UE;
- salumi e formaggi biologici almeno il 30% in peso, oppure, se non disponibile a marchio di qualità DOP, IGP, «di montagna», devono essere senza polifosfati e di glutammato monosodico (E621);
- latte e yogurt biologico;
- olio biologico almeno per il 40% di peso. L'olio dev'essere della qualità extra vergine d'oliva; per le frittiture è richiesto olio di girasole o altri oli purché certificati a garanzia della sostenibilità ambientale e provenienti da terreni ad elevate scorte di carbonio;
- pelati, polpa e passata di pomodoro biologici almeno per il 33% in peso;
- succhi di frutta o nettari di frutta biologici;
- acqua di rete o microfiltrata, purché conforme al D.Lgs 31/2001;
- marmellate e confetture biologiche;
- cioccolato proveniente da commercio equosolidale certificato).

#### **ARTICOLO 19 REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ**

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici la ditta aggiudicataria dovrà procedere, previa richiesta alla stazione appaltante, alla sostituzione dei prodotti irreperibili.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;
- indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico); d. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, merceologico ed economico. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

#### **ARTICOLO 20 ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 110/92, Reg. CEE 178/2002 e D. Lgs. 114/06; per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Ditta aggiudicataria devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. I contenitori isoterme utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

#### **ARTICOLO 21 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

#### **ARTICOLO 22 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.

Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell'Ordinativo di fornitura. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato. Durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Per la preparazione dei pasti si deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:

- a) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- b) la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- c) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- d) i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- e) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- f) i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
- g) il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- h) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- j) le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
- k) le verdure devono essere distribuite in due varietà giornaliere con l'utilizzazione di almeno cinque diverse tipologie di verdure nel corso di una settimana;
- l) la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
- m) l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;

- n) devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
- o) deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
- p) nella cottura deve essere utilizzato sugo di pomodoro, succo di limone, brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);
- q) deve essere utilizzato il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate, o nei dolci preparati dal cuoco;
- r) deve essere mantenuta fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
- s) una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
- t) per le scuole dell'infanzia è opportuno garantire un formato di pasta adeguato al grado di dentizione e la spezzettatura del cibo a monte; per le merende la frutta sarà presentata lavata e mondata.

Non devono essere utilizzati né distribuiti:

- carni al sangue;
- dado da brodo con o senza glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti.

È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

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

Per ogni pasto, si dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature

### **ARTICOLO 23 LIVELLO DELLA QUALITA' IGIENICA**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi e/o bibliografici.

### **ARTICOLO 24 MODALITÀ DI TRASPORTO**

I pasti giornalieri pronti per il consumo e gli spuntini / merende saranno preparati presso i centri di cottura messi a disposizione dal Comune e poi distribuiti, quando possibile (contiguità centro cottura e centri refezionali), con il legame espresso (cook&serve) o veicolati e distribuiti in "legame fresco - caldo" (cook&hold&serve).

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche). I pasti

dovranno essere forniti in contenitori “pluriporzioni” e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un’adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso. L’aggiudicatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nei vari plessi di somministrazione, nonché alla pulizia e sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto.

I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l’orario previsto per il loro consumo (es. se l’orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12.00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40). Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell’effettiva consegna non dovrà mai superare i 60 minuti. Il tempo intercorrente fra la fine cottura delle pietanze e la somministrazione non dovrà mai superare le due ore.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico dell’aggiudicatario., secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel Piano delle attività. Ove si verificassero modificazioni dell’orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, verrà data comunicazione all’aggiudicatario che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate. I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant’altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.

Prima dell’avvio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione comprovante le caratteristiche dei mezzi.

#### **ARTICOLO 25 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti devono essere distribuiti nei locali ad uso refettorio dal personale addetto alla distribuzione, secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere; - eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli; - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli; - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l’evaporazione dell’eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell’acqua);

- in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
- distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
- collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
- provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...)

#### **ARTICOLO 26 STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI**

È a carico della ditta aggiudicatrice il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

La ditta aggiudicatrice è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes

(PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. 9. La stazione appaltante attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal DM 10 marzo 2010.

#### **ARTICOLO 27 SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA**

Nel caso di dichiarazione di stato di emergenza sanitaria (es. Covid 19), l'aggiudicatario deve essere in grado di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria. Inoltre, dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

Infine in tale situazione all'aggiudicatario potrà essere chiesto di adottare le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma nelle singole classi o altri ambienti appositamente individuate di concerto con le istituzioni scolastiche e sanitarie, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura dei pasti in vassoi monouso biocompostabili;
- fornitura di DPI specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

#### **ARTICOLO 28 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, devono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'aggiudicatario e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie. Il suddetto programma di pulizia e sanificazione deve essere adeguato ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dal Comune nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura. I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

L'aggiudicatario deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.). Deve essere assicurato il mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti i locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi sono assolutamente vietati detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. Qualora il servizio si svolgesse su più

turni, tra l'uno e l'altro l'I.A. dovrà inoltre provvedere, presso i refettori, a: - sparecchiare e detergere i tavoli (disinfezione se necessaria), e asportare i residui grossolani dei cibi sui pavimenti - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'aggiudicatario devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **ARTICOLO 29 SMALTIMENTO RIFIUTI**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario.

Le spese per lo smaltimento dei rifiuti (TARI) rimarranno a carico del Comune.

#### **ARTICOLO 30 PROGRAMMA DI EMERGENZA**

L'aggiudicatario deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di cottura e/o Cucine comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

#### **ARTICOLO 31 PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI**

L'aggiudicatario dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali senza aggravii d'oneri per il Comune, previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.). Analogamente l'aggiudicatario si impegna anche a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze culturali o religiose.

Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, dovranno essere rispettate le regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. Al Comune dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'aggiudicatario è tenuto a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportanti le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.

Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'aggiudicatario che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali". La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa dal Comune all'aggiudicatario prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, una dieta leggera, costituita da: - pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati; - carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta di vacca o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite); - verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite); - frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite; se in risoluzione è consigliata la mela o la pera cotta.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

## **ARTICOLO 32 MENÙ**

Nell'ambito delle indicazioni fornite dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica la stazione appaltante e la ditta aggiudicataria concorderanno schemi di menù stagionali per le scuole articolati su 4 settimane, che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara. I menù dovranno essere opportunamente validati dall'Azienda sanitaria competente per territorio entro 15 giorni dall'inizio dell'anno scolastico.

In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua l'I.A. dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per la stazione appaltante.

Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un "menù tipico locale" o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per la stazione appaltante.

In occasione dell'erogazione di tali menù la ditta aggiudicatrice dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.

### **ARTICOLO 33 VARIAZIONE MENÙ**

È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- 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 o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- irreperibilità documentata delle materie prime.

La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Comune; pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.

Inoltre, il Comune potrà richiedere o l'aggiudicatario potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso l'aggiudicatario adotta la variazione concordata con il Comune purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

### **ARTICOLO 34 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicatrice si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni Centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Procedure per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico; - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;

- i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

### **ARTICOLO 35 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE**

La stazione appaltante mette a disposizione della ditta aggiudicatrice per tutta la durata dell'appalto, i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.

La ditta aggiudicatrice assume in uso locali ed attrezzature ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione. Restano a carico della ditta aggiudicatrice:

- la manutenzione ordinaria dei locali di mensa, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi consegnati;
- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
- la tinteggiatura, alla scadenza del periodo contrattuale (entro il mese di agosto 2024) di cucine, dispense e refettori;
- tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria;
- la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
- la fornitura giornaliera del materiale di cui all'art. 12 nonché delle necessarie scorte per eventuali emergenze;
- dovrà inoltre essere garantita una brocca ogni 5 utenti. Le brocche, il cui riempimento deve essere garantito dalla ditta aggiudicatrice devono essere in materiale idoneo per gli alimenti, munite di coperchi e dovranno essere deterse (all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;
- la fornitura di tovaglioli e tovaglie in carta e/o tovaglie di stoffa con il relativo lavaggio;
- la sostituzione e l'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura; le nuove stoviglie, pentolame ed attrezzature dovranno essere esclusivamente in acciaio inox;
- la costante verifica che le condizioni ambientali nei luoghi di consumo dei pasti siano adeguate ai bisogni dell'utenza.

I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza dell'Appalto dalla ditta aggiudicatrice e sottoscritto dalla stazione appaltante. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, la stazione appaltante avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

### **ARTICOLO 36 INVENTARIO**

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante della Stazione appaltante e da un rappresentante della Ditta aggiudicataria. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Il materiale che, all'atto della consegna, risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dalla Stazione appaltante, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dalla Ditta aggiudicataria si intende funzionante e in buono stato. In qualsiasi momento, a richiesta della Stazione appaltante, e in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Stazione appaltante. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte, la Stazione appaltante. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta e addebitandole le spese

### **ARTICOLO 37 ORGANICO ADDETTI**

L'aggiudicatario dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara mediante proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:

- a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
- b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
- c) idoneità, capacità professionale e qualifica;
- d) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
- e) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
- f) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
- g) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Dovrà essere presente un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi. Il cuoco responsabile è la persona incaricata dall'aggiudicatario di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nella cucina di riferimento, di coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico. Il cuoco responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 24 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione)

dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 12 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione previsti dalla normativa vigente in relazione ai requisiti formativi del personale. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine, in primo luogo, del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte. Essi osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori. Esso dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dall'aggiudicatario stesso ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. Si dovrà dare immediata comunicazione al Comune dell'intervenuta sostituzione.

L'aggiudicatario è in ogni caso obbligato a presentare, prima dell'attivazione del servizio, un elenco dei nominativi del personale impiegato, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Il Comune si riserva di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata del contratto. Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, l'I.A. dovrà trasmettere il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39 di ciascuno di essi.

### **ARTICOLO 38 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

L'aggiudicatario assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la Stazione appaltante sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L'aggiudicatario si obbliga:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Potenza.

L'aggiudicatario deve tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione Appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'aggiudicatario e i suoi dipendenti.

#### **ARTICOLO 39 CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nell'allegato denominato "Organico attuale personale impiegato".

#### **ARTICOLO 40 RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione appaltante e di adeguata formazione. Il Responsabile del servizio è figura di riferimento per la Stazione appaltante per la gestione del servizio e soluzione delle criticità. Il Responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta di qualsiasi variazione organizzativa. In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del Responsabile, la Di dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

#### **ARTICOLO 41 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE**

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

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

Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di attestato di formazione o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n° 1484. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di attestato di formazione e/o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n. 1484.

#### **ARTICOLO 42 CONTROLLI**

Il Comune, d'intesa con le Autorità scolastiche e con il Comitato dei Genitori, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del prodotto-servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura. In particolare, l'Amministrazione potrà disporre d'ufficio il prelevamento di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi. Al fine di consentire l'individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare, presso ogni unità di produzione, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. (Si rimanda all'art. 34).

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto. L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere la documentazione utile ad effettuare tali controlli. Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici della Stazione appaltante, nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dalla stessa. Le verifiche sopra riportate si realizzano su base documentale e in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

#### **ARTICOLO 43 PREZZO DEI PASTI**

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il servizio sarà remunerato a misura in base ai pasti effettivamente prenotati e forniti giornalmente moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara.

#### **ARTICOLO 44 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il corrispettivo spettante all'impresa aggiudicataria sarà corrisposto mensilmente in funzione dei pasti effettivamente prenotati e forniti, previo invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.

Preliminarmente all'emissione delle fatture:

- a) entro i primi 7 giorni lavorativi del mese successivo, l'impresa deve trasmettere in via telematica un rendiconto contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, suddivisi in giornata alimentare per ciascun plesso scolastico con l'evidenza delle diete speciali distribuite per ciascuna scuola e per ciascun utente, suddivise per tipologia (per celiachia, allergie ... );
- b) la stazione appaltante, entro 7 giorni lavorativi dalla presentazione del documento può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso;
- c) a seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, la stazione appaltante ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 7 giorni lavorativi dalla consegna;
- d) trascorsi 7 giorni senza che la stazione appaltante abbia chiesto chiarimenti e/o altra documentazione, i documenti riepilogativi si intendono accettati ed approvati;
- e) avuta l'approvazione, l'impresa aggiudicataria provvede quindi all'emissione di fatture di importo pari al corrispettivo relativo alle intere prestazioni eseguite accettate ed approvate dalla stazione appaltante secondo quanto precedentemente detto.

Ogni fattura dovrà:

- essere intestata al Comune di Latronico – Largo Marconi, 10 Latronico (PZ) 85040 CF: 83000110763;
- indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN ovvero numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010);
- riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del d.l. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura ovvero UFAEEN, il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);

Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), c) e d), le fatture saranno respinte.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n. 262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto.

#### **ARTICOLO 45 OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, è a carico della ditta aggiudicatrice:

- essere in possesso dei titoli necessari per l'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato tecnico (ad es., registrazione impresa alimentare) e trasmettere, su richiesta, alla stazione appaltante la relativa documentazione;
- la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe, ecc. In particolare, la ditta aggiudicatrice inizierà il servizio con il materiale consegnato dalla stazione appaltante e provvederà alla sua eventuale sostituzione/integrazione nel corso del contratto. Il materiale di fabbricazione dovrà essere concordato con la stazione appaltante;
- la fornitura di prodotti o la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara;
- la fornitura di ogni altra attrezzatura, utensileria e tegameria necessaria per le attività oggetto del contratto eventualmente offerte come migliorie, che rimangono di proprietà della stazione appaltante
- l'utilizzo di propri prodotti e materiali per il lavaggio/sanificazione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe, ecc. e dei locali mensa ed accessori delle scuole interessate al presente appalto, e rispettivi locali mensa, conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto nei CAM;
- garantire l'osservanza del D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, da parte di tutto il personale operante nel servizio e con particolare riguardo ai dati di salute trattati per garantire le diete speciale. Il trattamento dei dati riferiti all'utenza avverrà per i soli fini inerenti ai servizi in oggetto;
- la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico della stazione appaltante.;
- la predisposizione e l'aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico della stazione appaltante o della scuola;
- eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.
- ogni autorizzazione, documentazione, strumentazione anche non esplicitamente menzionata, ad esclusione di quelle consegnate dalla stazione appaltante, necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative.

La ditta aggiudicatrice ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni delle commissioni mense, se previste.

#### **ARTICOLO 46 OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA**

È fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi, rendendone edotti i lavoratori.

#### **ARTICOLO 47 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicatrice, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio, provvede a:

- comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile del servizio;
- i recapiti telefonici e di posta elettronica da utilizzare per comunicare rapidamente con la ditta stessa; trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale coinvolto nel servizio oggetto dell'appalto.

Durante l'esecuzione del servizio la ditta aggiudicatrice è tenuta a:

- a) provvedere giornalmente all'esecuzione di tutto quanto necessario per garantire agli utenti del servizio di ristorazione scolastica la fruizione del pasto in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato e in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio;
- b) provvedere alla fornitura del materiale per l'integrazione del contenuto delle cassette di pronto soccorso in dotazione alle cucine;
- c) effettuare alla stazione appaltante la tempestiva segnalazione scritta di disfunzioni/guasti/inconvenienti ecc. verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio di ristorazione;
- d) fornire alla stazione appaltante all'inizio di ciascun anno scolastico il ricettario che s'intende utilizzare nel corso dello stesso anno per la preparazione dei pasti previsti dal menu, incluse le diete speciali;
- e) impegnarsi ad esaminare e valutare con la stazione appaltante le eventuali variazioni da apportare al ricettario di cui alla lettera precedente;
- f) realizzare tutte le attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate nei termini e con le modalità comunque concordate con la stazione appaltante.

La stazione appaltante ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

#### **ARTICOLO 48 RESPONSABILITÀ CIVILE**

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed alla Stazione Appaltante stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;
- € 10.000.000,00 (diecimilioni/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata alla Stazione Appaltante almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

#### **ARTICOLO 49 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE**

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico della Stazione appaltante le seguenti attività:

- garantire all'impresa aggiudicataria per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. "Fatturazione e pagamenti" del presente Capitolato;
- aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie alla ditta aggiudicatrice per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);
- la manutenzione straordinaria e l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio;
- la manutenzione concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla ditta aggiudicatrice la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- la manutenzione straordinaria o il reintegro di attrezzature e arredi;
- in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, darne preavviso alla ditta aggiudicatrice con il massimo anticipo possibile;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.).

In tutti i plessi interessati rimarranno a carico della Stazione appaltante i costi relativi alle utenze (acqua ed energia elettrica) nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.

#### **ARTICOLO 50 INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ**

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato, necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 14 "Risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle corrispondenti penali.

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

La Stazione Appaltante, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;  
quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto stabilito dalle tabelle dietetiche;  
ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;  
reiterati errori nella rilevazione dei pasti giornalieri;  
mancata comunicazione agli organi competenti di eventuali variazioni rispetto a quanto previsto dalle tabelle dietetiche.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione

di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento, il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

- a) penale da € 3.500,00 = a € 12.000,00 = nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso € 3.500,00, rischio medio € 6.000,00 rischio alto € 12.000,00) effettuato dal competente S.I.A.N.;
- b) penale di € 5.000,00 = nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- c) penale di € 2.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle indicazioni generali del presente capitolato ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;
- d) penale di € 2.000,00 = per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione
- e) penale di € 2.000,00 = per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con una tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella
- f) penale di € 2.000,00 = in caso di ritardo nella consegna dei pasti
- g) penale di € 4.000,00 = in caso di mancata consegna dei pasti
- h) penale di € 3.000,00 = in caso di temperatura rilevata al momento delle somministrazioni dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato
- i) penale di € 10.000,00 = in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo
- j) penale di € 1.000,00 in caso di stoviglie e/o contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente
- k) penale di € 1.000,00 = per mancata consegna e/o rifornimento di stoviglie e/o contenitori
- l) penale di € 4.000,00 = in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo
- m) penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nei centri di cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente
- n) penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi
- o) penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso
- p) penale di € 400,00 per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste
- q) penale di € 200,00 per ogni errata registrazione dei pasti in eccesso
- r) penale di € 1.000,00 per ogni contestazione di mancato pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio presso le mense scolastiche di questo Ente
- s) per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

Si procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità e di ogni altro provvedimento di contestazione è comunicata tramite PEC.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 14 "Risoluzione del contratto". Il responsabile del competente ufficio comunale farà pervenire per iscritto, tramite Pec, all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza, l'impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei termini e tempi indicati dall'Amministrazione.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

#### **ART. 51 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti il Comune ha facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei casi seguenti:

- a) abbandono del servizio;
- b) inadempimento degli obblighi contrattuali o contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria; quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- d) quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- e) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- f) quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'ente appaltante abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali, in dipendenza di inconvenienti che, a suo insindacabile giudizio, si siano verificati;
- g) perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio.

#### **ARTICOLO 52 DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO**

- **"Cauzione provvisoria"** – L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari al 2% del prezzo base, come previsto dal D. Lgs. 36/2023 interamente richiamato in ogni sua voce.
- **"Cauzione definitiva"** – a garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva" pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dal D. Lgs. 36/2023 interamente richiamato in ogni sua voce.

#### **ARTICOLO 53 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Lagonegro.

#### **ARTICOLO 54 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE**

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 Codice Privacy, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto del Comune medesimo, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il d.p.r. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici dell'ente, rinvenibile sul sito internet nella sezione "Amministrazione Trasparente". Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione. Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte della ditta appaltatrice degli obblighi derivanti dai citati codici. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Articolo 55 Norme Generali**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile

#### **ARTICOLO 56 ALLEGATI**

Si allegano i seguenti documenti:

1. **Allegato A** "Estratto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti nella vigente legislazione";
2. **Allegato B** "Tabelle dietetiche ASP Basilicata Dipartimento prevenzione collettiva della salute umana Servizio igiene Alimenti e nutrizione"
3. **Allegato C** "Organico attuale personale impiegato".

IL RUP

**Dott.ssa Antonietta Carlucci**

### ESTRATTO DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI NELLA VIGENTE LEGISLAZIONE

**PASTA:** La comune pasta secca, o pasta di semola di grano duro, deve essere prodotta esclusivamente con semole o semolati di grano duro ed acqua. La pasta deve presentare colore giallo ambrato omogeneo, priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti; nello spezzarsi deve emettere un suono secco, mostrando una sezione non farinosa. La pasta deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Le caratteristiche di altri tipi di pasta sono illustrate di seguito.

**PASTA ALL'UOVO:** La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semole e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi di uovo per kg di semola. E' ammessa l'utilizzazione di ovoprodotti, preparati comunque con uova intere di gallina. Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Questa pasta va posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

**PASTE SPECIALI:** Questi tipi di pasta devono essere prodotti esclusivamente con semole. Possono contenere altri ingredienti, quali carni, latte e derivati, ovoprodotti, pesce, verdure, funghi, grassi, zuccheri, condimenti e spezie. Le paste speciali vanno poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro", seguita dall'elenco degli ingredienti aggiunti.

**PASTE DIETETICHE:** Le paste dietetiche devono essere prodotte con gli stessi ingredienti degli altri tipi di pasta. E' comunque possibile sostituirli in parte con altri prodotti, ed arricchirli con vitamine e sali minerali. Presentano un ridotto contenuto in nutrienti come zuccheri, proteine, sodio, ed in calorie. Sono destinate a persone che presentano determinate patologie (diabete, intolleranza al glutine, cardiopatie).

**PASTE FRESCHE:** Questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

**RISO:** Le varietà di riso possono essere raggruppate in base alla forma e dalla dimensione dei chicchi. Si distinguono quindi:

- risi comuni, con chicchi piccoli e di forma tonda, quali riso Balilla, Rubino, Cripto, ecc.
- risi semi fini, con chicchi di media lunghezza e di forma tonda, o con semi lunghi, quali riso rosa Marchetti, Padano, Romeo, ecc.
- risi fini, con chicchi e semi di forma affusolata, quali riso Ribe, Europa, S. Andrea, ecc.
- risi superfini, con chicchi grandi e di forma allungata, quali riso Arborio, Baldo, Carnaroli (varietà molto pregiata), ecc.

Per essere utilizzato come alimento, il riso viene preparato attraverso un processo comprendente le seguenti fasi:

- sbramatura: in questa fase vengono eliminate le lamelle (giumelle) che fissano il chicco alla spiga

- sbiancatura o pulitura: in questa fase vengono eliminati, per sfregamento, la pellicola interna, il germe e gli strati periferici del chicco
- spazzolatura: in questa fase vengono eliminate le farine degli strati superficiali
- lucidatura: viene effettuata in apparecchi ad elica; se si aggiunge olio di lino, si ottiene il riso “camolino”. Il riso “parboiled” viene ottenuto trattando il riso al vapore prima della sbramatura. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità, poiché determina le sostanze presenti negli strati esterni, come vitamine B1 e PP, si concentrano all’interno del chicco; il riso assume un colore giallo ambrato, l’amido presente nella parte esterna si gelifica, con riduzione della perdita di sostanze nutritive nella cottura. Il riso si presenta costituito da grani interi, staccati e poco collosi.

**Aspetto Del Riso:** Il riso non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 e il 15,5%. Il riso mostra all’interno una macchia bianca, costituita da granuli di amido non cristallizzati che tendono a sciogliersi, nel chicco, che appare lucido; questa macchia è più grande nelle varietà di riso tenere, adatte a minestre, risotti, ecc.; mentre è più piccola nelle varietà di riso dure, adatte a insalate, piatti al forno, ecc.

**PANE:** Il pane deve essere ottenuto dalla cottura, totale o parziale, di pasta adeguatamente lievitata, prodotta con sfarinati di grano, acqua e lievito. Può essere aggiunto sale da cucina. Non possono essere impiegati additivi. Il pane cotto parzialmente deve essere posto in commercio in confezioni singole. Il pane può essere classificato, in base alla farina utilizzata nella produzione, come di tipo “00”, di tipo “0”, integrale, ecc. Esistono inoltre diversi tipi di pane speciale, nella cui preparazione sono stati impiegati diversi ingredienti, quali burro, strutto, latte, olio di oliva, miele, mosto, olive, uva passa, origano, ecc. I diversi tipi di pane vanno venduti separati, con indicazione del tipo e del prezzo. Per il pane speciale, vanno indicati anche gli altri ingredienti utilizzati.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del pane. Aspetto, odore e sapore. Il pane presenta una crosta friabile, omogenea, di colore giallo bruno, diverso a seconda del tipo. La mollica è soffice ed elastica, di colore chiaro. L’odore ed il sapore del pane sono gradevoli e caratteristici dei diversi tipi. Dipendono dagli ingredienti utilizzati.

**CARNI FRESCHE:** Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita “ante mortem” e ad ispezione “post mortem” da parte del veterinario ufficiale. Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull’etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell’animale (o del gruppo di animali)
- Paese di origine dell’animale
- Paese in cui ha avuto luogo l’ingrasso
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione
- Paese in cui le carni sono state selezionate
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento

Le carni in esposizione devono recare inoltre la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate).

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

**Il colore delle carni** è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni

sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l'età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l'alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l'oca) sono considerate carni "bianche", poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni "rosse", perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni "nere".

**L'odore delle carni** varia con la specie, l'età, il sesso e l'alimentazione dell'animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell'acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all'alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L'odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l'odore rancido è dovuto alla degradazione dei grassi. Il sapore della carne varia con la specie. Anche l'età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

**La finezza delle carni** dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la carne trasversalmente si può osservare l'aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate "finissime"; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

**La consistenza della carne** dipende dall'età dell'animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

**La succosità** è dovuta all'acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

**LATTE:** il latte è il prodotto della mungitura della vacca. Il latte prodotto da altri animali deve essere accompagnato dalla specificazione della specie di provenienza (ad esempio, latte di capra). Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità.

I trattamenti termici consentiti sono:

- la pastorizzazione, nella quale il latte è sottoposto per 15 secondi a temperature superiori al punto di ebollizione (comunque superiori a +72°C) e che elimina i microrganismi patogeni e parte di quelli saprofiti;
- la sterilizzazione, nella quale il latte è sottoposto a temperature superiori a quella di ebollizione, e che elimina tutti i microrganismi presenti.

Il latte crudo, non trattato termicamente, può essere messo in vendita solo direttamente, dal produttore al consumatore, nella stessa azienda di produzione.

Il latte non deve contenere acqua ossigenata o residui di farmaci o conservanti chimici.

Le confezioni nelle quali il latte è posto in commercio devono recare la data di scadenza, espressa con la dicitura “da consumarsi entro...” seguita dalla data comprendente giorno, mese e anno. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del latte.

**COLORE:** Il latte è bianco opalescente, anche se talora può presentare riflessi giallastri. Il siero, ottenuto dopo la separazione delle proteine, è di colore giallastro.

**ODORE:** Il latte ha aroma non forte, dipendente dall'alimentazione dell'animale, ma influenzato anche da odori dell'ambiente esterno, quali quelli di mangimi, dei materiali della stalla, di detersivi, ecc.

**SAPORE:** Il sapore del latte tende sia al dolce sia al salato, per la presenza di zucchero (lattosio) e sale (cloruro di sodio).

**CLASSIFICAZIONE:** Il latte può essere classificato secondo diversi criteri. In base al trattamento termico si distinguono:

- latte pastorizzato: latte sottoposto a pastorizzazione, da conservare in frigorifero (fino a +6°C) Il latte pastorizzato è considerato fresco se perviene crudo allo stabilimento di lavorazione, sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore e presenta un tenore in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14%.

Se il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate è non inferiore all'11%, il latte è considerato pastorizzato.

- latte fresco pastorizzato di alta qualità: latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi
- latte microfiltrato: latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione
- latte sterilizzato: latte sottoposto a sterilizzazione
- latte UHT: latte sterilizzato a temperature molto elevate; si conserva a temperatura ambiente fino a 3 mesi.

In base al tenore in grassi si distinguono:

- latte intero: tenore in grassi non inferiore al 3,5%
- latte parzialmente scremato: tenore in grassi compreso tra 1,5 e 1,8%
- latte scremato: tenore in grassi non superiore allo 0,3%.

In base alle modificazioni del contenuto in nutrienti si distinguono:

- latte desodato: latte con ridotto contenuto in sodio
- latte delattosato: latte nel quale il lattosio è stato scisso nelle molecole costituenti
- latte vitaminizzato: latte arricchito in vitamine

Questi tipi di latte sono destinati a persone che presentano particolari condizioni o patologie.

I diversi tipi di latte trattati termicamente vanno consumati entro:

- latte fresco pastorizzato: 6 giorni
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni
- latte sterilizzato: entro 6 mesi
- latte UHT: entro 3 mesi

**FORMAGGI:** I formaggi sono ottenuti dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte, o cagliata. Esistono circa mille tipi di formaggio, che possono essere raggruppati in una ventina di qualità in base alle caratteristiche dei processi di produzione, qui brevemente presentate:

- tipo di latte impiegato nel processo produttivo: formaggi vaccini, caprini, ovini, ecc
- consistenza della pasta: formaggi a pasta cremosa, con un contenuto idrico superiore al 40% del peso; a pasta molle, con un contenuto idrico pure superiore al 40%; a pasta dura, con un contenuto idrico inferiore al 40%

- modalità di produzione: formaggi a pasta cruda, se la cagliata è mantenuta a temperatura ambiente; a pasta semicotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 38 e 40°C; a pasta cotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 58 e 60°C; a pasta filata, se la cagliata è lavorata in acqua bollente
- durata della stagionatura e della maturazione: formaggi freschissimi, da 48 a 72 ore; freschi, 15 giorni; semistagionati, da 40 giorni a 6 mesi; stagionati, da 6 mesi a 1 anno o più
- contenuto in grassi: formaggi magri, con tenore lipidico inferiore al 20% sul prodotto secco
- formaggi semigrassi, con tenore lipidico compreso tra il 20% ed il 42%; formaggi grassi, con tenore lipidico superiore al 42%.

I formaggi vanno posti in commercio accompagnati dalle seguenti informazioni:

- tipo
- peso
- nome e sede del produttore
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti dalle normative vigenti.

Le confezioni devono inoltre recare avvertenze sulle condizioni di conservazione e la data di scadenza. Queste informazioni variano a seconda del tipo di formaggio.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali dei principali tipi di formaggi.

**Aspetto, Colore E Sapore:** I formaggi freschi, quali crescenza o robiola, presentano consistenza molle, pasta di colore bianco, e sapore delicato, che in alcuni tipi può avere una lieve sfumatura acidula. I formaggi a media maturazione, come gorgonzola, caciotte o taleggio, hanno pasta molle, friabile, di colore paglierino, più o meno pronunciato, e sapore che va dal dolce al piccante. In alcuni tipi (gorgonzola) sono presenti muffe caratteristiche, necessarie alla produzione che conferiscono al colore venature verdi-azzurre, e rendono l'aroma ed il sapore molto intensi. I formaggi a lunga maturazione, come parmigiano e pecorino, presentano una pasta la cui consistenza va da finemente granulosa a compatta, di colore da giallo paglierino a bianco, con sapore pronunciato, più dolce nel parmigiano, piccante nel pecorino. I formaggi a pasta filata, ad esempio mozzarella o provolone, presentano pasta con consistenza da elastica a compatta, di colore da giallo a bianco latte, e sapore da piccante a dolce.

**PESCE:** Il pesce fresco o congelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie
- metodo di produzione: pescato o allevato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- prezzo di vendita al kg, riferito al peso netto.

Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato"
- metodo di produzione: pescato o allevato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- elenco delle specie presenti se vendute assieme
- quantità netta o quantità nominale
- nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto
- termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") con l'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato dal consumatore

- modalità di conservazione dopo l'acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell'apparecchiatura necessaria
- dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato
- quantità e tipo di ingredienti, qualora figurino nella denominazione commerciale o siano evidenziati in etichetta
- prezzo di vendita della confezione

Il pesce presenta una carne diversa da quella degli animali terrestri, di colore bianco, salvo in alcune specie (tonno, salmone, ecc.) in cui è rosea. La carne ha inoltre minore consistenza, a causa del basso contenuto in tessuto connettivo. I caratteri organolettici che determinano il grado di freschezza del pesce sono: l'odore, la rigidità, la consistenza e l'aspetto dell'occhio, della pelle, delle branchie e del ventre.

**Aspetto:** Il pesce fresco deve presentare occhi vivi, di colore brillante, convessi verso l'esterno. In alcune specie, come il cefalo, l'occhio è comunque leggermente velato. La pelle deve essere lucida, brillante e tesa, con le squame, nelle specie in cui sono presenti, ben aderenti al corpo. Tutta la superficie corporea deve essere ricoperta di uno strato di muco, traslucido.

L'opercolo delle branchie, se presente, deve essere ben chiuso, e le lamelle devono essere rosso - rosate, intatte, serrate e coperte di uno strato di muco trasparente.

Il pesce deve presentare ventre turgido, integro ed elastico. Eventuali rigonfiamenti o una consistenza flaccida sono indice di deterioramento.

**Colore:** La carne del pesce presenta colore bianco, determinato dalla disposizione delle proteine muscolari, che formano fibre adatte a sforzi rapidi e intensi (fibre veloci), e che non impiegano ossigeno. In questi muscoli è assente quindi la mioglobina, responsabile del colore rosso delle carni degli animali terrestri. Alcune specie ittiche presentano carne rosata poiché provviste di fibre di tipo diverso, adatte a sforzi prolungati (fibre lente), nelle quali è presente la mioglobina.

**Odore:** Il pesce fresco ha odore di mare, salso, salmastro, e tenue. Un odore più pronunciato e sgradevole è indice di deterioramento.

**Consistenza:** La consistenza della carne di pesce è inferiore a quella delle carni di animali terrestri a causa della diversa anatomia dei muscoli, costituiti da segmenti di fibre (miotomi) separati da strati di tessuto connettivo (miosetti). Le carni delle diverse specie di pesce fresco sono sode ed elastiche.

**Rigidità:** Il pesce fresco deve conservare il rigor mortis che compare poco dopo la cattura e si mantiene per poche ore, a seconda della temperatura di conservazione. Tale caratteristica viene valutata tenendo il pesce orizzontale per la testa: il corpo dell'animale deve presentarsi lievemente incurvato.

**CROSTACEI:** I crostacei comprendono numerose specie, tutte provviste di dieci arti, e con corpo suddiviso in due regioni: cefalotorace e addome. Vengono classificati come Macruri, come i gamberi e le aragoste, con addome disteso, e Brachiuri, come i granchi, il cui addome è ripiegato sotto il corpo. Le caratteristiche dei Crostacei sono brevemente riportate di seguito.

**Aspetto, Colore, Odore:** Anche nei Crostacei, come negli altri prodotti della pesca, la vitalità è uno dei principali requisiti di freschezza. Alcuni tipi, come aragoste, granchi, ecc. vanno quindi posti in vendita vivi e vitali, in grado di reagire agli stimoli. Altri, come i gamberi, devono comunque essere venduti freschissimi. La carne dei Crostacei è in genere di colore bianco. Una macchia scura a livello del tronco, o cambiamenti di colore del carapace, indicano deterioramento. Nei Crostacei congelati vengono aggiunti come conservanti dei solfiti, che

vanno comunque indicati in etichetta. L'odore dei Crostacei freschi deve essere di salsedine, privo di sfumature ammoniacali.

**MOLLUSCHI:** I molluschi comprendono numerose specie, suddivise in gruppi. I molluschi provvisti di una conchiglia suddivisa in due valve sono detti lamellibranchi o bivalvi (mitili, vongole, ecc.).

Trascorrono l'intera vita sul fondo o fissati agli scogli, filtrando le sostanze nutritive nell'acqua. I molluschi provvisti di tentacoli (seppie, polpi, calamari) sono detti cefalopodi. Sono predatori, in grado di nuotare e spostarsi anche per lunghe distanze. Quelli provvisti di un piede muscoloso, e di una conchiglia esterna, in cui trovano rifugio, sono detti gasteropodi (patelle, lumache, ecc.). I molluschi bivalvi, molto importanti dal punto di vista commerciale, devono provenire da un centro di depurazione o di spedizione, e devono essere accompagnati lungo tutto il processo di distribuzione, compresa la vendita al dettaglio, da un bollo sanitario che rechi le seguenti informazioni:

- Paese speditore
- nome scientifico e denominazione in lingua italiana della specie di bivalve
- numero di riconoscimento attribuito dall'Autorità sanitaria, del centro di depurazione o di spedizione
- data di confezionamento, con indicazione di almeno giorno e mese
- data di scadenza o dicitura "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto".

Il bollo sanitario deve presentare caratteri leggibili, indelebili e semplici da decifrare. Può essere utilizzato una sola volta. Non può essere trasferito. Può essere stampigliato sul materiale da imballaggio, o sull'etichetta, fissato tramite un gancio o per torsione.

**Aspetto, Colore, Odore:** I molluschi bivalvi, quali mitili o cozze, vongole, ecc., devono essere venduti vivi. Le valve devono essere perfettamente chiuse; se l'animale si trova nell'acqua deve chiudere immediatamente le valve se sollecitato. Il corpo deve essere aderente alle valve. I molluschi bivalvi presentano colori brillanti e vividi, ed aroma gradevole, marino o salmastro. Nei cefalopodi, come seppie, calamari, polpi, ecc., il corpo deve essere turgido, lucido e ricoperto da uno strato di muco. Gli occhi devono essere lucenti, ed i tentacoli aderenti al corpo, con le ventose provviste di potere adesivo. Il colore dei cefalopodi puliti freschi è bianco, senza sfumature. Tonalità di colore rossastro indicano deterioramento. L'odore deve essere fresco e salmastro. Un odore ammoniacale è segno di deterioramento.

**UOVA:** L'uovo, indicato senza altre specificazioni (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), è quello di gallina. Queste uova possono essere classificate come uova di categoria A o B. Le uova di categoria A sono le uova fresche; non devono avere subito alcun trattamento, o lavaggio; sono classificate in base al peso:

- XL (grandissime, con peso pari o superiore a 73 g)
- L (grandi, con peso pari o superiore a 63 g ma inferiore a 73 g)
- M (medie, con peso pari o superiore a 53 g ma inferiore a 63 g)
- S (piccole, con peso inferiore a 53 g)

La freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") riportato sull'imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova fresche "extra" devono essere commercializzate entro 7 giorni dalla data riportata sulla confezione, o entro 9 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell'allevamento)

- la sigla IT (Italia), l'indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l'allevamento si trova
- il codice del metodo di allevamento: 1 per l'allevamento all'aperto, 2 per l'allevamento "a terra", 3 per l'allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica

Le uova di categoria B non rispondono ai requisiti della categoria A. Sono destinate all'uso industriale.

**Aspetto:** Le uova presentano un polo acuto ed uno ottuso, forma detta tipicamente ovoidale. Il volume ed il peso variano con la razza, l'età e l'alimentazione dell'animale. L'uovo si suddivide in due parti, albume e tuorlo, racchiuse in un guscio poroso. Il colore del guscio dipende dalla razza dell'animale, e non è un indice di qualità. Al di sotto al guscio è presente una membrana, formata da due strati sottili. Con il tempo, questi due strati si distaccano, formando uno spazio (camera d'aria) in corrispondenza del polo ottuso dell'uovo. L'aria consente il galleggiamento dell'uovo: quindi, un uovo che galleggia non è fresco. L'albume è incolore. Il tuorlo presenta colore giallo arancione, dovuto alla presenza di carotenoidi e vitamina A. Il colore del tuorlo è influenzato dall'alimentazione: i mangimi ricchi di grassi, e quindi di vitamina A e carotenoidi, conferiscono tonalità di colore più intense.

**Odore:** Le uova fresche sono inodori. Il guscio, poroso, consente però il passaggio dell'odore delle sostanze con cui l'uovo è venuto a contatto. Anche l'alimentazione degli animali può influenzare l'aroma.

**Sapore:** Le uova fresche hanno sapore gradevole, che però può alterarsi molto facilmente. Le uova di anatra, oca, ecc., hanno un sapore più intenso rispetto alle uova di gallina.

Principali frodi

Le più importanti frodi che coinvolgono le uova sono:

- indicazione in etichetta di un termine minimo di conservazione superiore a 28 giorni
- vendita di uova con indicazione di categoria di peso differente da quella effettiva
- vendita come fresche di uova conservate in frigorifero
- vendita di uova sporche o danneggiate.

**OLIO DI OLIVA:** L'olio di oliva deriva dalla lavorazione delle olive. Secondo le normative vigenti (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), si definiscono oli di oliva "vergini" quelli ottenuti dall'oliva mediante processi di spremitura che non alterino l'olio. Il processo produttivo comprende anche lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione.

Gli oli di oliva reperibili in commercio possono essere classificati nel modo seguente:

- olio extravergine: olio con punteggio organolettico, attribuito da una commissione ufficiale di degustazione, pari o superiore a 6,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1%; prodotto esclusivamente attraverso processi fisici: frangitura, spremitura, separazione;
- olio vergine: olio con punteggio organolettico pari o superiore a 5,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore al 2%;
- olio di oliva: miscela di oli di oliva raffinati e vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%;
- olio di sansa di oliva: miscela di olio di sansa raffinato ed oli vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%.

Le caratteristiche dell'olio di oliva sono brevemente riportate di seguito.

**Aspetto:** L'olio di oliva ha aspetto velato. La torbidità è indice di scarsa qualità.

**Colore:** Il colore dell'olio va dal giallo paglierino, al giallo dorato al verdognolo. È influenzato dalla zona di provenienza e dalla tecnica di produzione. Colori dal giallo al grigio, al rossiccio o

al bruno indicano scarsa consistenza. Un colore verde vivo può dipendere dall'uso di olive acerbe, o dalla zona di provenienza, e non è necessariamente indice di scarsa qualità.

**Odore e Sapore:** L'olio ha aroma fragrante, gradevole, fruttato. Il sapore è caratteristico, gradevole. L'aroma e il gusto dell'olio sono influenzati dalla zona di origine.

L'olio di oliva va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione di vendita, conforme alle normative vigenti
- nome e sede del produttore, o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea
- sede dell'azienda produttrice o del confezionatore
- quantità nominale, espressa in litri, centilitri, millilitri
- indicazione del lotto, stampata in caratteri leggibili e indelebili e, se non facilmente individuabile, preceduta dalla lettera "L"; tale indicazione non è richiesta se il termine minimo di conservazione riporta giorno, mese e anno
- termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro..."; la data deve riportare quanto meno mese e anno

Altre indicazioni facoltative sono:

- marchio "e" che indica gli imballaggi preconfezionati che rispondono ai requisiti stabiliti dall'Unione Europea
- modalità di conservazione
- diciture quali "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo" per oli extra-vergini e vergini
- designazione dell'origine, per oli extra-vergini e vergini
- acidità massima, accompagnata da altri parametri quali indice dei perossidi, ecc.

Altri tipi di olio di oliva sono:

- olio di oliva vergine lampante: olio con punteggio organolettico inferiore a 3,5 ed acidità superiore al 2%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di oliva raffinato: olio ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di sansa di oliva grezzo: olio ottenuto da sansa di olive mediante processi di estrazione, questo olio non può essere venduto al consumatore diretto;
- olio di sansa di oliva raffinato: olio ottenuto da olio di sansa di olive sottoposto a raffinazione, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di oliva composto da oli raffinati e vergini: olio ottenuto da olio di oliva raffinato e da altri oli (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%
- olio di sansa di oliva: olio ottenuto da olio di sansa di oliva raffinato e oli di oliva vergini (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%

**MIELE:** Il miele viene prodotto dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le caratteristiche organolettiche del miele sono quindi determinate in gran parte dai fiori da cui le api hanno prelevato il nettare. Tra i principali tipi di miele sono compresi acacia, tarassaco, agrumi, castagno, millefiori (miele ottenuto da specie diverse di piante), ecc. L'origine botanica può essere indicata in etichetta. Il miele è costituito da zuccheri semplici, glucosio e fruttosio, ed ha elevato potere dolcificante.

**Aspetto:** Il miele grezzo presenta la tendenza a cristallizzare, formando dei granuli, e ad assumere tonalità di colore opache. Questo processo può essere piuttosto lungo, come ad esempio nel miele di acacia o di castagno. I mieli pastorizzati sono invece fluidi. L'aspetto del miele di cattiva qualità può essere caratterizzato da:

- separazione tra parte cristallizzata e parte liquida, che si presenta in particolare nel miele conservato a temperature elevate o con elevato grado di umidità
- schiuma in superficie, che può essere dovuta a risalita di bollicine d'aria o alla formazione di anidride carbonica: quest'ultima è indice di processi fermentativi, che compromettono irrimediabilmente la qualità del prodotto
- presenza di corpi estranei

**Colore, Odore e Sapore:** Il colore del miele è determinato dai fiori da cui proviene il nettare: così, l'acacia dà un miele molto chiaro o giallo dorato, quello del castagno è più scuro, ecc. A seconda dei fiori da cui proviene il nettare, l'aroma di alcuni tipi di miele, come quelli di acacia, arancio, ecc., è piuttosto forte, mentre in altri tipi di miele, come quello di erba medica, più tenue. Il miele conservato troppo a lungo e in condizioni non idonee, o esposto a temperature elevate, tende ad assumere colorazioni scure. Un odore pungente, fermentato, o come di fumo, o un sapore acido indicano cattiva qualità

**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:** I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi

I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione
- non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori
- livello di umidità normale
- grado di maturazione adeguato al consumo
- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo e del peso netto dei prodotti.

Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito

**Colore:** La vasta gamma cromatica dei prodotti vegetali è dovuta alla presenza di pigmenti che svolgono diverse funzioni nell'organismo della pianta. I pigmenti principali sono la clorofilla, i carotenoidi e gli antociani. La clorofilla fissa la luce solare, consentendo il processo di fotosintesi e determina il colore verde. I colori giallo, arancione e rosso di molti tipi di frutta e verdura, quali agrumi, pomodori, verdure, ecc., sono dati dai carotenoidi, coinvolti anch'essi alla fotosintesi e che, resistendo al calore, e mantengono la pigmentazione anche nei prodotti cotti; dagli antociani, che danno i colori rossi, viola, azzurri; dalle antoxantine che conferiscono il colore giallo. Nei funghi, i colori rosso, arancione, giallo sono determinati dai carotenoidi, dai quinoni e da altre molecole. I colori blu, marrone, giallo, rosso e rosa sono dovuti alla presenza di composti fenolici.

**Sapore e Odore:** Il gusto dei prodotti vegetali dipende da sostanze come i tannini, che danno un effetto astringente, dall'equilibrio tra acidi e zuccheri, che conferisce un sapore agrodolce, ecc. Il sapore agrodolce dei prodotti vegetali dipende dal grado di maturazione. Nella frutta acerba sono presente alte concentrazioni di acidi deboli, che diminuiscono con la maturazione, ed il sapore passa da aspro a dolce. L'aroma è determinato da sostanze come chetoni, alcoli, esteri, ecc. Le diverse concentrazioni relative di queste sostanze conferiscono ad ogni prodotto l'aroma caratteristico. Ad esempio, le spezie sono particolarmente ricche di sostanze come la piperina, a cui è dovuto il sapore piccante del pepe.

## PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale). L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi colturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi. I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa.

Esistono tre tipi di prodotti da agricoltura biologica:

- prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica
- prodotti con almeno il 70% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica: in questo caso è consentito il riferimento all'agricoltura biologica solo nell'elenco degli ingredienti e non nella denominazione di vendita
- prodotti in conversione: in questo caso, è obbligatoria la dicitura “prodotto in conversione all'agricoltura biologica”

L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati)
- dicitura “organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del.... in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91”.

Altre informazioni sono invece facoltative:

- indicazione “Agricoltura biologica – Regime di controllo CE”
- marchio europeo; identifica i prodotti con almeno il 95% dei componenti da agricoltura biologica. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile. Le carni ottenute con metodi di produzione biologici devono essere poste in vendita in una zona separata e identificata del banco. Oltre alle indicazioni previste per le carni ottenute in modo convenzionale, devono essere presenti e visibili gli attestati di macellazione conforme alla normativa sui prodotti biologici.

## Allegato B



**DIPARTIMENTO PREVENZIONE  
COLLETTIVA DELLA SALUTE  
UMANA**  
**Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione**  
Via Ciccotti - POTENZA

### INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4/5 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, sottolineando la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

### DIETE SPECIALI

- Prima di usare prodotti o semilavorati preconfezionati, leggere attentamente l'etichetta ed escludere quelli in cui l'alimento allergenico o i suoi derivati figurino in etichetta.
- Il bambino a dieta speciale deve essere servito sempre per primo: la distribuzione dei pasti, dopo l'identificazione del bambino, deve iniziare con i soggetti a dieta speciale e proseguire successivamente con gli altri commensali.
- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, evitando la contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli per la dieta speciale che va riposta in appositi contenitori da collocare su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve sempre lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti.

## MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S. 2023-24

**LUNEDÌ**  
Pasta e fagioli  
Frittata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Fagioli secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

**MARTEDÌ**  
Pasta al pomodoro  
Scaloppina di vitello  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (noce)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Farina</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Burro</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

**MERCOLEDÌ**  
Pasta con pesto  
Mozzarella o scamorza  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	20
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Insalate di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

**GIOVEDÌ**  
Pasta al pomodoro  
Lonza di maiale al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

**VENERDÌ**  
Pastina in brodo vegetale  
Bastoncini di merluzzo al  
forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Verdure per brodo (carota, sedano..)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

**OGNI GIORNO**  
AGGIUNGERE

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Riso e piselli  
Prosciutto cotto magro  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	120
<i>Prosciutto cotto magro</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	40
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Pasta al pomodoro  
Fusi di pollo al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pollo (fusi, coscia disossata)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Pasta con zucchine  
Frittata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### GIOVEDÌ

Pasta alla bolognese  
Mozzarella  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Carne bovina macinata</i>	gr.	20	gr.	30	gr.	40
<i>Mozzarella</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta con minestrone o passato di verdure  
Sogliola gratinata  
Patate al forno

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola o riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Sogliola o platessa</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	130
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Pasta e lenticchie  
Frittata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Lenticchie secche</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Pasta al pomodoro  
Cotoletta di pollo  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Riso con zucca\*  
Formaggio spalmabile  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Zucca</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Formaggio spalmabile</i>	gr.	40	gr.	40	gr.	80
<i>Insalate di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

\*(in periodi di non reperibilità la zucca può essere sostituita con altra verdura di stagione)

### GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro  
Lonza di maiale al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Lonza di maiale</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### VENERDÌ

Pastina in brodo vegetale  
Merluzzo gratinato  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Verdure per brodo (carota, sedano..)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di merluzzo</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	130
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### OGNI GIORNO

AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ AUTUNNO - INVERNO

4° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Pasta e ceci  
Prosciutto cotto magro  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Ceci secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Prosciutto cotto magro</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	40
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Riso al pomodoro  
Roastbeef  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Burro</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Farina, limone</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (lombata, controfiletto)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Pasta con il pesto  
Frittata  
Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	20
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150

### GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro  
Mozzarella o scamorza  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta con passato di verdure  
Bastoncini di merluzzo al forno  
Ortaggi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO

AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Pasta con pesto di zucchine  
Frittata  
Piselli stufati

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Aromi</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	120

### MARTEDÌ

Pasta con pomodorini  
Fuselli di pollo al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pollo (coscia, fusi)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Insalata di riso  
Merluzzo gratinato  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure miste</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di merluzzo</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	130
<i>Pangrattato, prezzemolo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro  
Lonza di maiale al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta pesto e pomodorini  
Mozzarella o scamorza  
Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	20
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Pasta fredda con ceci  
e pomodorini  
Frittata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Ceci secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Pasta al pomodoro  
Petto di pollo al limone  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Pasta con pesto di fagiolini e patate  
Formaggio spalmabile  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Patate</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Fagiolini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Formaggio spalmabile</i>	gr.	40	gr.	40	gr.	80
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini  
Scaloppina di vitello  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Burro</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Farina</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta all'ortolana  
Bastoncini di merluzzo al forno  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Insalata di pasta con piselli e pomodorini  
Frittata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	120
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Pasta con pomodoro  
Roastbeef  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (lombata, controfiletto)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Prezzemolo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Risotto alle verdure  
Mozzarella o scamorza  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione a tocchetti</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro  
Lonza di maiale agli aromi  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta alle zucchine  
Bastoncini di merluzzo al forno  
Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

## MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S. 2023-24

### LUNEDÌ

Insalata di riso con verdure  
e legumi  
Prosciutto cotto magro  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Legumi secchi (ceci, piselli)</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Prosciutto cotto magro</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	40
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### MARTEDÌ

Pasta al pomodoro  
Cotoletta di pollo  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### MERCOLEDÌ

Pasta all'ortolana  
Frittatine al formaggio  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50	gr.	50

### GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini  
Mozzarella o scamorza  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

### VENERDÌ

Pasta con pesto  
Sogliola al forno gratinata  
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	20
<i>Filetti di sogliola</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	130
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Frutta di stagione</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

**COMUNE DI LATRONICO**  
**MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO – INVERNO A.S. 2023 – 2024**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>I SETTIMANA</b>	Pasta e fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
<b>II SETTIMANA</b>	LUNEDI' Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta con zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con minestrone Persico con i pomodorini Patate al forno Pane Frutta
<b>III SETTIMANA</b>	LUNEDI' Pasta e lenticchie Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Riso con zucca Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta
<b>IV SETTIMANA</b>	LUNEDI' Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Riso al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta al pesto Frittata Patate al forno Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta

Comune di Latronico Prot. 0009082 del 29-08-2023 partenza

**COMUNE DI LATRONICO**  
**MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2023 – 2024**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Pasta con pesto di zucchini Frittata Piselli stufati Pane Frutta	Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di riso Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
II SETTIMANA	Pasta piselli e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione Frutta	Pasta con pomodorini Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	Insalata di pasta con piselli e pomodorini Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alle zucchini Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta
IV SETTIMANA	Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta all'ortolana Frittatine al formaggio Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione Pane Frutta

Comune di Latronico Prot. 0009062 del 29-08-2023 partenza

Allegato C

**Organico attuale personale impiegato**

Plesso scolastico Agromonte					
Risorsa	Livello di Inquadramento	% part time	Ore settimanali	Mansione	CCNL Applicato
C.G.	VIS	20	8	ASM	Turismo P.E.
G.G.G.	IV	43,75	17,5	CUOCA	
G.M.	VIS	20	8	ASM	
L.B.G.	VIS	20	8	ASM	

Plesso scolastico Latronico					
Risorsa	Livello di Inquadramento	% part time	Ore settimanali	Mansione	CCNL Applicato
D.M.A.	V	43,75	17,5	AIUTO CUOCA	Turismo P.E.
F.I.	VIS	15	6	ASM	
M.C.	VIS	18,75	7,5	ASM	
V.G.	VIS	31,25	12,5	ASM	