



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO

DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVI

ANNI SCOLASTICI 2018/19 - 2019/20 - 2020/21 - 2021/22

Codice identificativo di gara (C.I.G.): 75830090FD



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it



INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Normative di riferimento
- Art. 3 - Importo e durata dell'appalto
- Art. 4 - Revisione dei prezzi
- Art. 5 - Modalità di gestione del servizio
- Art. 6 - Competenze dell'impresa appaltatrice
- Art. 7 - Confezionamento dei pasti
- Art. 8 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 9 - Menù e tabelle
- Art. 10 - Pasti speciali
- Art. 11 - Controlli igienici e sanitari
- Art. 12 - Norme igieniche e controlli
- Art. 13 - Consegna e somministrazione dei pasti
- Art. 14 - Locali ed impianti
- Art. 15 - Personale, organizzazione ed assicurazione
- Art. 16 - Obblighi relativi al personale impiegato – clausola sociale
- Art. 17 - Piano di sicurezza e rischi da interferenze
- Art. 18 - Cauzione provvisoria e definitiva
- Art. 19 - Servizi aggiuntivi
- Art. 20 - Comitato mensa
- Art. 21 - Divieto di cessione e subappalto
- Art. 22 - Responsabilità e polizza assicurativa
- Art. 23 - Penalità
- Art. 24 - Pagamenti
- Art. 25 - Decadenza e revoca del contratto
- Art. 26 - Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 27 - Esecuzione in pendenza di stipulazione
- Art. 28 - Riservatezza e tutela dei dati
- Art. 29 - Disposizioni finali
- Art. 30 - Allegati

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il **servizio di mensa scolastica** a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie dell'Istituto Comprensivo "T. Valenti" di Trevi e dei docenti e personale autorizzato nei plessi scolastici di seguito indicati:

- plesso scuola primaria tempo pieno del Polo Scolastico di Trevi;
- plessi scuola dell'infanzia di Santa Maria in Valle e Cannaiola;
- plesso scuola primaria di Borgo Trevi.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni secondo quanto specificato nel seguito del presente capitolato:

- preparazione, trasporto, consegna dei pasti nei plessi scolastici in orari prestabiliti e nel rispetto delle tabelle dietetiche, di cui all'allegato A (Specifiche tecniche);
- scodellamento e somministrazione pasti e acqua potabile del "rubinetto";
- predisposizione e riordino dei locali mensa;
- la voltura del responsabile dell'attività alimentare NIA sanitaria da comunicare al SUAPE;
- fornitura di stoviglie biodegradabili e compostabili (tipo Mater-Bi) o stoviglie riutilizzabili come previsto dai CAM;
- fornitura di software ed hardware per la rilevazione della presenza degli alunni ed il pagamento delle rette da parte delle famiglie in sistema informatizzato, e relativi aggiornamenti e gestione.

Complessivamente saranno erogati circa 48.000 pasti annui (dati riferiti all'ultimo anno scolastico).

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:

- **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione di pasti per la stessa durata dell'anno scolastico, per due volte la settimana, in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente del Comune di Trevi (attualmente il martedì e il giovedì). La stima dei pasti annui per il personale dipendente del Comune di Trevi ammonta a circa 850 pasti/anno scolastico. Il servizio dovrà svolgersi presso i locali del polo scolastico di Trevi capoluogo. Il servizio dovrà essere approntato per le ore 14,00. Il Comune di Trevi comunicherà entro le ore 9,30 del martedì e del giovedì il numero esatto di dipendenti che usufruiranno del pasto nella giornata. Tale servizio dovrà essere oggetto di documentazione fiscale separata dal servizio di refezione scolastica.

L'intero appalto ha quindi un volume di pasti stimati per anno scolastico pari a circa $48.000+850= 48.850$.

Il quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la

domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Per quanto attiene alla refezione scolastica, il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali escluso il sabato e secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Trevi sulla base di quanto concordato con il Dirigente Scolastico.

ARTICOLO 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie. In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto:

- Del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e ss.mm.ii.;
- Del D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e ss.mm.ii.;
- Del D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.Lgs. 231/2017;

L'intero appalto è informato, in materia di criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva, come da DM 25/07/2011 (G.U. n. 220/2011).

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

- “Approvazione Linee Guida per la ristorazione scolastica” - Deliberazione della Giunta Regionale – Regione Umbria – n. 59 del 07.02.2014

ARTICOLO 3 – IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è fissato in € 4,77 (IVA esclusa) a pasto.

Ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016, l'importo presunto del contratto ammonta complessivamente ad € 1.514.594,25 (IVA esclusa) riferito all'intera durata del contratto. Così determinato:

Importo stimato posto a base di gara per i 48 mesi contrattuali	€ 932.058,00
Di cui per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,00
Facoltà di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 per ulteriori 2 anni	€ 466.029,00
Eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016 per un massimo di sei mesi	€ 116.507,25
IMPORTO TOTALE STIMATO DEL CONTRATTO	€ 1.514.594,25

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016, il costo stimato della manodopera è di € 681.567,41 per l'importo totale stimato del contratto.

L'importo è finanziato con i fondi propri dell'Amministrazione Comunale (costituito in parte dai contributi versati dalle famiglie dei consumatori in base alle fasce di reddito dichiarato).

L'appalto ha la durata di quattro anni scolastici (2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) a decorrere indicativamente dal 24/09/2018 o dalla successiva data di inizio del servizio di mensa scolastica, fino al 30/06/2022.

La data di inizio del servizio è comunicata dalla stazione appaltante almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio.

In caso di necessità o di urgenza, si può dare avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente capitolato. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016 i servizi potranno essere prorogati per un periodo di sei mesi per il tempo necessario per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

È facoltà dell'amministrazione Comunale applicare l'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 per un periodo ulteriore di 2 anni. Tale facoltà verrà esercitata entro la scadenza del contratto iniziale, ove il Comune ravvisi l'esistenza di un interesse pubblico alla prosecuzione del rapporto, lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, sotto il profilo della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del primo periodo di esecuzione dell'appalto. Ai fini della ripetizione del servizio il Comune verificherà, altresì, attraverso apposita indagine di mercato, che i prezzi praticati dall'appaltatore siano ancora congrui anche ai fini di una eventuale rinegoziazione.

ARTICOLO 4 – REVISIONE DEI PREZZI

A partire dal secondo anno contrattuale (anno scolastico 2019/2020) qualora ne sussistano le condizioni, la ditta appaltatrice otterrà l'adeguamento del prezzo offerto sulla base della variazione dell'indice ISTAT denominato FOI riferito ai prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati al netto dei consumi dei tabacchi con riferimento al mese di agosto dell'anno precedente. La misura dell'adeguamento potrà anche essere concordata tra le parti.

ARTICOLO 5 – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico che sarà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Trevi sulla base di quanto concordato con il Dirigente Scolastico.

Il numero dei pasti, per la refezione scolastica, per l'intero anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza in circa 48.000 così suddiviso fra i vari plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia di S. Maria in Valle: n.12.900 pasti
- scuola dell'infanzia di Cannaiola: n. 8.200 pasti
- scuola primaria di Borgo Trevi: n. 20.200 pasti
- scuola primaria tempo pieno polo scolastico: n.6.700 pasti

Le scuole dell'infanzia e primarie a tempo pieno usufruiranno del pasto quotidianamente. I pasti saranno veicolati in contenitori multiporzione.

Le scuole primarie a tempo prolungato usufruiranno del pasto due volte la settimana, il mercoledì e il venerdì. I pasti saranno veicolati in contenitori multiporzione.

Nelle scuole di S. Maria in Valle e Borgo Trevi può essere programmato il pasto consumato in doppio turno.

Il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica.

Il servizio deve essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna pretesa.

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nell'ipotesi di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici, mantenendo, nei limiti del possibile, gli stessi tempi di consegna.

La data d'inizio e le modalità del servizio, dopo il primo anno, verranno comunicate con preavviso di dieci giorni; il termine finale coinciderà, in linea di massima, con quella dell'anno scolastico per i diversi gradi scolastici.

Il luogo di consegna, il numero dei pasti ed i pasti speciali da fornire giornalmente alle scuole sarà comunicato entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giorno da parte dei plessi scolastici. La ditta appaltatrice dovrà fornire un recapito telefonico al quale inoltrare le comunicazioni.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la Ditta appaltatrice sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio; eventualmente ha facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il servizio di Refezione Scolastica.

La ditta appaltatrice deve garantire anche i pasti per eventuali servizi aggiuntivi richiesti, quali: gestione della scuola d'infanzia anche in convenzione con soggetti privati, istituzione del tempo pieno o doppio turno per la scuola media, casi non previsti e alle condizioni contrattuali vigenti.

I pasti forniti alla scuola d'infanzia sono pagati direttamente dal gestore privato.

ARTICOLO 6 – COMPETENZE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

1. Selezione e controllo della qualità dei fornitori, acquisto derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il proprio Centro cottura dotato di locali, attrezzature ed arredi adeguati all'espletamento del servizio e comunque in possesso di ogni licenza o permesso previsto dalla normativa vigente;
2. Fornitura del materiale di consumo monouso per ciascun utente: tovaglietta, tovagliolo, bicchiere, piatti e posate;
3. Trasporto e consegna dei pasti nelle sedi scolastiche mediante veicoli di proprietà della Ditta aventi tutti i requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa vigente. Controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
4. Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto e lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie che avverrà presso il centro cottura;
5. Ausilio allo sporzionamento a supporto del personale addetto al servizio;
6. Fornitura e gestione di software ed hardware per la rilevazione della presenza degli alunni ed il pagamento delle rette da parte delle famiglie in sistema informatizzato, e relativi aggiornamenti e gestione;
7. Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
8. Realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.);
9. Realizzazione del servizio sulla base del progetto tecnico presentato in sede di gara e attuazione di tutti i servizi aggiuntivi proposti previa attività di coordinamento con l'Amministrazione circa le modalità e tempi di realizzazione;
10. Effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
11. Gestione ed organizzazione del personale e messa a disposizione di un Responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;
12. Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;

13. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari analoghi a quelli oggetto del contratto che saranno oggetto di separato accordo.

I punti di somministrazione ed erogazione del servizio all'interno delle scuole sono visitabili a richiesta, prima della gara, previo appuntamento con l'Ufficio Scuola del Comune. **Il mancato sopralluogo costituisce causa di esclusione dalla gara** in quanto lo stesso è un elemento essenziale dell'offerta, poiché indispensabile per la formulazione della stessa (cfr. parere AVCP n. 105 del 9 giugno 2011).

ARTICOLO 7 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti dovranno essere serviti in contenitori:

1. multiporzione nei plessi dove il personale addetto deve provvedere alla somministrazione dei pasti;
2. monoporzionamento in vaschette, termosaldate o protette da pellicola, nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari.

Il tutto trasportato in idonei contenitori termici o isotermici multiporzione e monoporzionamento che assicurino l'idonea conservazione dei pasti, secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti.

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette termosigillate con apposto il nome del destinatario e/o trasportati in contenitori monoporzionamento isotermici con apposto il nome del destinatario.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Gli stessi devono garantire il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per il secondo e per i contorni).

Il pane deve essere affettato, ogni filone protetto dall'apposita protezione di plastica o in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il cuoco responsabile deve incontrare gli operatori addetti alla distribuzione e dare dimostrazione di come deve essere svolto al meglio il servizio; inoltre ha l'obbligo di essere presente alla distribuzione nelle singole scuole almeno due volte l'anno o a richiesta del responsabile del servizio.

Per occasioni particolari, alcune volte nell'anno, per gite scolastiche o altri eventi, potranno essere richiesti, con preavviso di una settimana, cestini da viaggio composti da 2 o 3 panini da 50 g cadauno o pane a fette con prosciutto cotto o crudo e formaggio, due frutti, di cui una banana, un succo di frutta, una crostatina, acqua minerale da 50 cl in bottiglie PET, due tovaglioli di carta e un bicchiere.

Stoviglie e materiale per allestimento refettori:

I piatti, i bicchieri, le posate, le tovagliette e i tovaglioli monouso devono essere realizzati con materiali ecologici biodegradabili compostabili, provenienti da risorse rinnovabili come il mais, il frumento e patate. Si accetta in alternativa l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili e sanificabili così come stabilito dai CAM.

- Piatti piani: diametro 23x23 cm.
- Piatto fondo: 21x21 cm.
- Bicchieri capacità minima 200 cc.
- Tris posate (forchetta, coltello, cucchiaio) accompagnate da salvietta
- Tovagliette sottopiatto

Le caratteristiche dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari dovranno rispettare la normativa vigente Reg. n. 2023/2006 in termini di buone pratiche di fabbricazione (GMP) e rintracciabilità dei MOCA (Art. 17 Reg. CE 1935/2004).

ARTICOLO 8 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale, alle caratteristiche merceologiche ed ai menù di cui all'allegato A) Specifiche tecniche. Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel Menù, nell'allegato A nonché quelle di cui al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle

tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008, Regolamento CE n. 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità delle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della USL Umbria 2 e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni e Reg UE 1169/2011) e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. I **menù** e le **Razioni Alimentari** sono previsti nelle Specifiche tecniche allegate al presente capitolato. I menù e le grammature potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente USL Umbria 2 e comunque concordate con il servizio dietetico. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua minerale naturale ed eventualmente un dolce.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.

- I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;
- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- È vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua. Per i pasti oggetto del presente capitolato, non possono essere utilizzati generi precotti o liofilizzati; i congelati ed i surgelati sono ammessi esclusivamente per le verdure (odori esclusi) e per il pesce.

È in ogni caso tassativamente vietato l'uso di:

- Alimenti o materie prime sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale (ad esclusione di quelli espressamente richiesti nel menù);
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinate;
- Prodotti di IV gamma;
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM);
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti (tranne per i bastoncini di merluzzo).
- evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

La ditta dovrà vigilare affinché sia applicato il principio di precauzione nel rispetto della normativa regionale in vigore. L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitarie, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei menù, fino al ripristino della situazione di normalità.

PRODOTTI BIOLOGICI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE N. 2092/91 e successive modificazioni, n. 1804/1999, n. 2081/92, n. 535/97, Legge 526/99, art. 10, comma 7 e ss.mm.ii). L'Amministrazione Comunale richiede altresì

la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura “prodotto tipico”). Con il termine “prodotti tipici” – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l’altro i prodotti a denominazione d’origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP). L’Amministrazione Comunale, oltre ai prodotti biologici si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire prodotti “tipici”, “tradizionali” o a “Km zero” anche nell’ambito degli stessi prodotti bio previsti dal presente capitolato.

Sarà richiesta la documentazione di verifica a dimostrazione dell’impiego dei prodotti offerti siano essi prodotti biologici, tipici e tradizionali e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

ARTICOLO 9 – MENÙ E TABELLE

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai due menù estivo ed invernale e alle tabelle riportate nell’Allegato A che sono parte integrante del presente capitolato; alle stesse tabelle si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare per le varie preparazioni.

La ditta appaltatrice su richiesta dell’Amministrazione comunale dovrà fornire una tabella con i rapporti tra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.

Tutte le pietanze devono essere espresse ed è vietata ogni forma di riciclo dei prodotti preparati.

Eventuali variazioni al menù potranno effettuarsi solo previa autorizzazione dell’Amministrazione Comunale in situazioni di sciopero del personale addetto e/o interruzione del Servizio o in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale. In tali casi la Ditta può sostituire alcuni prodotti presenti in Capitolato con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico dell’Amministrazione Comunale.

L’Amministrazione Comunale si riserva inoltre la possibilità di apportare modifiche alle preparazioni previste nel menù, con altre di equivalente valore nutrizionale sulla base di indicazioni fornite dall’autorità competente (USL Umbria 2) e/o dal Servizio Dietetico senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stessa.

ARTICOLO 10 – PASTI SPECIALI

Nei casi di necessità, determinata da motivazione di salute o religiose, la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione è prevista dal Servizio di Refezione Scolastica. Per motivi di salute si accetteranno solo certificati di Medici di base o Pediatri secondo criteri diagnostici riconosciuti dal ministero della salute

adeguatamente pervenuto all'Ufficio Comunale preposto, che la ditta dovrà secondo quanto previsto Allegato A. Eccezionalmente potrebbero essere richieste, entro le ore 9,30, diete in bianco per le quali non necessita il certificato medico; tali diete saranno costituite da pasta o riso in bianco, carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate o carote lesse o altre pietanze concordate con l'Amministrazione Comunale. La dieta in bianco è rivolta a soggetti che soffrono di disordini alimentari, di gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati postinfluenzali che richiedano un periodo di cautela nella rialimentazione che non superi i 5 giorni.

ARTICOLO 11 – CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

Controlli sui pasti possono essere effettuati nel luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò preposto dall'Amministrazione Comunale e/o da membri della Comitato Mensa.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione:

- le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili
- le procedure di sanificazione
- il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità)
- le caratteristiche quali-quantitative delle derrate fornite
- le modalità di conservazione degli alimenti
- le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti
- quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato.

Ispezioni saranno effettuate anche sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino.

La Ditta appaltatrice dovrà adottare per proprio conto il piano di autocontrollo, revisionato, tale piano dovrà essere esteso anche ai refettori nei quali fosse prevista la distribuzione a suo carico.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a +4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione.

La Ditta deve comunicare preventivamente la lista dei fornitori, ed eventuali variazioni che potranno intervenire nel corso dell'appalto, dovrà inoltre conservare ed, a richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Eventuali deficienze o mancanze saranno comunicate al gestore per iscritto e questi dovrà provvedere alla loro eliminazione (salvo casi di deficienze eliminabili immediatamente), entro 10 giorni dalla ricezione della relativa comunicazione o in ogni caso nel periodo tecnico minimo necessario nel caso di eccedenza rispetto al termine.

ARTICOLO 12 – NORME IGIENICHE E CONTROLLI

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Tutte le operazioni inerenti alla organizzazione, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, apparecchiatura dei tavoli con fornitura dei materiali monouso (tovagliette, piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc..), distribuzione dei pasti, riassetto e sanificazione delle cucine e delle relative zone di pertinenza e dei refettori, nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice (per le specifiche tecniche vedi Allegato A).

Applicazione del sistema HACCP

La Ditta appaltatrice come previsto nel Reg CE 852/2004 deve predisporre documenti di autocontrollo in metodologia HACCP.

Tale documento deve tenere conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Trevi e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici e a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo). Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'A.C. all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed ogni refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce...) in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo ed in distribuzione. Nei refettori devono essere giornalmente registrate a campione le temperature di tutti gli alimenti (1° piatto, 2° piatto e contorno) inviati dalle cucine. Le diverse temperature devono essere riportate su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Personale

Ogni servizio riguardante la produzione e la distribuzione dei pasti deve essere svolto da personale professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche (Allegato B), di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Sanificazione

La Ditta appaltatrice, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e successive revisioni, deve elaborare un piano di sanificazione personalizzato per il centro di cottura, i refettori e le relative zone di pertinenza, indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi. Nell'elaborazione del documento dovranno essere prese in considerazione le indicazioni presenti nell'Allegato B. Una copia del documento deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura e dei refettori e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale. Inoltre, deve fornire nel centro di cottura, nei refettori e nei servizi igienici riservati al proprio personale sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica.

Interventi di disinfezione e disinfestazione

La Ditta appaltatrice deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il programma deve essere presentato in fase di gara.

Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse "esche a cielo aperto". Al termine di ogni intervento deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale copia della documentazione rilasciata dalla ditta specializzata.

Raccolta dei rifiuti

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni comunali. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). È a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

ARTICOLO 13 – CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/80 e con tutta la normativa vigente in materia di trasporto alimenti. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al suddetto decreto e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65 °C e 70°C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere compresa tra 4 °C e 8 °C.

La consegna e la somministrazione dei pasti avverrà di norma: per le scuole dell'infanzia e primarie a turno unico dalle ore 11,50 alle ore 12,20, l'eventuale secondo turno dovrà essere servito dalle ore 12,40 alle ore 13 o in altri orari in caso di modifica dell'orario scolastico o per esigenze dell'Istituto Comprensivo.

La ditta aggiudicataria deve inoltre provvedere:

1. alla preparazione dei refettori e loro pulizia alla fine dei pasti;
2. annotare il numero dei buoni-pasto ritirati giornalmente e comunicare all'ufficio il numero e i nominativi degli studenti che hanno consumato il pasto senza consegnare il relativo buono;
3. fornire il materiale monouso necessario alla consumazione del pasto (tovagliette, posate, piatti, bicchieri salviette ecc.).

ARTICOLO 14 – LOCALI ED IMPIANTI

I locali, ove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, devono essere:

- idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene;
- in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e le superfici degli ambienti; (attenzione ad eventuali emissioni nocive o moleste).

La Ditta deve provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ubicati come sotto indicato, al fine di un adeguato mantenimento termico ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo, provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali di igiene scolastica o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari.

CENTRO COTTURA

Ai fini di assicurare il rispetto di quanto stabilito, il centro cottura della ditta appaltatrice deve essere ubicato in modo da raggiungere in un tempo massimo di 25 minuti la sede di

consumo dei pasti più distante, calcolata secondo il percorso stradale più breve al sito www.viamichelin.it.

Qualora, poi, la Ditta aggiudicataria non dimostrasse, entro la data di sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, la piena disponibilità del centro cottura avente tutti i requisiti e le autorizzazioni richieste, l'Amministrazione dichiarerà inefficace l'aggiudicazione definitiva, procederà all'immediata decadenza dell'aggiudicazione e al conseguente scorrimento della graduatoria. In sede di aggiudicazione definitiva la Ditta aggiudicataria deve in ogni caso dimostrare, a pena di decadenza, il titolo di possesso o di disponibilità e il relativo layout dei locali. Presso il centro cottura, le derrate alimentari destinate alla mensa scolastica di questo Ente, dovranno essere stoccate secondo tipologia e genere in maniera distinta da altre eventuali utenze, sia per enti pubblici che privati, al fine di limitare possibili disattenzioni da parte del personale addetto alla preparazione. Quindi, per quanto sopra precisato, si raccomanda la separazione delle linee produttive sin dalla fase dello stoccaggio delle materie prime.

ARTICOLO 15 – PERSONALE, ORGANIZZAZIONE ED ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice curerà a sue spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente appalto; il tutto con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle assicurazioni di Legge prescritte per i dipendenti, sottostando a tutte le spese relative. Tutto il personale deve essere in regola ai sensi della normativa comunitaria, nazionale, regionale e locale in materia sanitaria e di refezione scolastica.

Il responsabile della ditta appaltatrice, il cui nome sarà comunicato all'Amministrazione Comunale è responsabile personalmente ed individualmente del servizio. La ditta appaltatrice s'impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina nella misura in cui non contrasti con le norme vigenti.

ARTICOLO 16 – OBBLIGHI RELATIVI AL PERSONALE IMPIEGATO – CLAUSOLA SOCIALE

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi costituenti oggetto dell'appalto, tutte le norme contenute nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di lavoro, sia nella parte retributiva che normativa, e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della L.81/2008 e successive modifiche o interazioni. La Ditta appaltatrice, onde permettere al Comune il recupero di contributi europei o di altra natura su

richiesta dell'AC è tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture o documenti di trasporto con indicato la destinazione della merce e i prodotti interessati.

Per il servizio la ditta si dovrà avvalere di personale professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

L'affidatario è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (Deliberazione della Giunta Regione Umbria N. 1849 del 22/12/2008 "Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004" e ss.mm.ii.), adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il **Cuoco responsabile** di cucina è la figura professionale cui è affidata la conduzione complessiva del servizio e che dovrà garantire la sua presenza e la reperibilità presso il centro di cottura nei giorni di espletamento del servizio. Deve avere naturalmente una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell'igiene e deve avere anche una sufficiente esperienza in materia gestionale e di conduzione delle risorse umane. Il compito precipuo del responsabile di cucina è assicurare il corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in armonia con gli standard qualitativi ed igienici fissati, nel rispetto delle leggi, delle disposizioni di servizio e delle norme di capitolato.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un **Direttore** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno tre anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e dandone immediata comunicazione scritta all'Amministrazione comunale. È fatto altresì obbligo alla ditta aggiudicataria di nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un sostituto, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli

obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento tecnico tra le cucine e di mantenere i rapporti con l'Ufficio comunale preposto al servizio.

Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio.

Formazione ed aggiornamento

La ditta aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare. La ditta aggiudicataria qualora richiesto fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

Vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

ARTICOLO 17 – PIANO DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Sulla base dei documenti di cui sopra, la Ditta si impegna a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice. Relativamente al servizio in oggetto, non si ravvisano al momento interferenze tra personale del committente e quello dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà in ogni caso rispettare tutte le indicazioni, divieti e prescrizioni di sicurezza impartite dalle direzioni scolastiche e dal committente. L'Ente si riserva in ogni caso di procedere alla redazione del DUVRI qualora se ne ravvisi la necessità.

ARTICOLO 18 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Contestualmente alla presentazione dell'offerta ciascuna Ditta partecipante è tenuta a costituire una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo totale a base di gara mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Verrà quindi svincolata o restituita all'atto della stipula del contratto di appalto e previa presentazione della Cauzione definitiva. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno avere durata non inferiore a 180 giorni dalla data di esperimento della gara e dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta del Comune appaltante. Tale cauzione sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari entro 30 giorni dell'aggiudicazione definitiva. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario. La presente disposizione non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contenute nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice è tenuta a costituire prima della stipula del contratto di appalto, una cauzione definitiva, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, per un importo pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 109 del D.lgs. 50/2016. La garanzia fidejussoria deve avere una scadenza posteriore di almeno 2 (due) mesi a quella prevista per la conclusione del servizio. Essa deve essere presentata in originale all'Amministrazione comunale prima della formale sottoscrizione del contratto.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi

l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del responsabile del servizio.

ARTICOLO 19 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Il Comune di Trevi potrà richiedere, e la ditta appaltatrice sarà tenuta ad accettare, l'esecuzione di servizi aggiuntivi ed ulteriori rispetto a quello oggetto di appalto (servizio mensa nei progetti di animazione estiva comunale, etc.)

In relazione al Progetto di Educazione alimentare, il Comune di Trevi si riserva la possibilità di inserire, in costanza di validità del contratto di appalto, il servizio di preparazione e distribuzione merende, sulla base di condizioni economiche che saranno oggetto di accordo separato con la ditta.

Qualora la stazione appaltante chieda la modifica del servizio e l'uso di prodotti particolari non previsti nel presente capitolato e nei relativi allegati, gli eventuali costi aggiuntivi, stabiliti in base a ricerche di mercato, sono a carico della stessa

L'Aggiudicatario si rende disponibile ad effettuare il servizio sostitutivo mensa per i dipendenti del Comune di Trevi sulla base di condizioni economiche che saranno oggetto di accordo separato.

L'appaltatore si obbliga a prestare i servizi di cui al presente articolo su semplice richiesta della Stazione Appaltante inoltrata a mezzo fax o e-mail con adeguato anticipo.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di far ricorso all'art. 63 comma 5 del Codice dei contratti in materia di servizi complementari ed analoghi.

ARTICOLO 20 – COMITATO MENSA

Per verificare la conformità continua e costante del servizio di refezione scolastica ai requisiti previsti dal presente capitolato è costituito il Comitato Mensa Scolastica, composto da rappresentanti istituzionali degli Enti, rappresentanti degli insegnanti, rappresentanti dei genitori e figure professionali (dietista e medico).

Il Comitato effettuerà i propri controlli relativamente alla qualità dei pasti e del servizio mensa in generale, presso il centro di produzione pasti e all'interno dei locali mensa dei plessi scolastici in qualsiasi momento.

I controlli saranno predisposti secondo le norme di funzionamento stabilite con deliberazione di Giunta comunale n. 156/2016.

ARTICOLO 21 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Il subappalto è regolamentato dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

All'atto dell'offerta il concorrente deve aver indicato i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intendono subappaltare o concedere in cottimo.

È altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 22 – RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Amministrazione è sollevata da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto appaltatore contrae apposita polizza di Responsabilità Civile verso terzi, contro i rischi derivanti dalla gestione delle mense oggetto dell'appalto. La polizza dovrà esplicitamente contemplare i danni causati ai commensali per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente. Adeguata polizza assicurativa deve inoltre essere contratta dal soggetto appaltatore a copertura dei danni, incendi o atti vandalici per i beni comunali dati in uso. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, sia nei riguardi dei fornitori di generi alimentari, che del personale impiegato nel servizio, oltre che di eventuali danni causati a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro.

Del rispetto del presente articolo dovrà essere data idonea documentazione al Comune pena la revoca dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 23 – PENALITÀ

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nei relativi allegati A e B.

Il soggetto 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, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale, che potrà concretarsi nella riduzione di pari importo dalla fatturazione di servizio.

Il pagamento delle penali o la risoluzione del contratto non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 5% dei corrispettivi dovuti. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva").

Le sanzioni saranno le seguenti:

- qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche di cui al capitolo 4 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo;
- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune: € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle

condizioni igienico-sanitarie, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: da € 500,00 a € 1.500,00;

- ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 250,00 a € 1.000,00.

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno trattenute mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ARTICOLO 24 – PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro giorni 60 dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolare fatture elettroniche mensili, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso e divisi tra personale docente, personale ausiliario, se presente ed autorizzato, e alunni. Per i pasti forniti al personale dipendente del Comune di Trevi dovrà essere emessa fattura a parte. Entrambe le fatture devono essere intestate al Comune di Trevi e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) e gli estremi dell'impegno di spesa comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

ARTICOLO 25 – DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate in base all' articolo 20, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato. In caso di risoluzione del contratto si procederà all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione, ad un costo dei pasti che non potrà superare l'importo corrisposto alla prima ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 26 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutta la normativa vigente in materia.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010,

n. 136, come modificata dal Decreto legge 12 novembre 2010, n.187. Non vi è l'obbligo di accensione di nuovi conti correnti. Può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente, del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie; mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

ARTICOLO 27 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

Qualora nel giorno fissato e comunicato l'appaltatore non si presenti a ricevere la consegna sotto riserva di legge, verrà fissato un ulteriore termine perentorio, decorso inutilmente il quale l'impresa potrà essere dichiarata decaduta dall'aggiudicazione, con conseguente incameramento della cauzione, salva e impregiudicata ogni altra azione da parte della Stazione appaltante; in tale eventualità l'Amministrazione potrà aggiudicare l'affidamento all'impresa seconda classificata ai sensi di legge;

ARTICOLO 28 – RISERVATEZZA E TUTELA DEI DATI

È fatto divieto all'aggiudicatario gestore ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente capitolato per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

Tutto il personale dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

In ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato, si informa che il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto del combinato disposto del Reg. UE 679/2016 e del D.Lgs. 196/2003. Le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara fino alla stipulazione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come un onere del concorrente per partecipare alla gara. I soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno al Comune che partecipa al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trevi. Il Responsabile del trattamento è il Responsabile dei Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Trevi. Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici.

La ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o con quanto indicato nella presente informativa. Il diritto è fatto valere mediante richiesta presentata al Responsabile del Trattamento.

ARTICOLO 29 – DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore. Per ogni altra condizione non espressamente contemplata e citata nel presente documento e negli altri documenti di gara si fa riferimento, per quanto applicabile, alla normativa vigente in materia. La partecipazione alla gara costituirà comunque incondizionata accettazione indistintamente di tutte le clausole contenute nelle condizioni di gara ed impegna le imprese offerenti fin dal momento della partecipazione alla gara. Il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per intervenute e non previste ragioni di pubblico interesse. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto dal Comune alcun compenso per la proposta gestionale-organizzativa o progettuale presentata o per altro.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare il suo domicilio legale ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti e le comunicazioni occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere, qualora non si riesca a raggiungere l'accordo bonario, è competente il Foro di Spoleto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto - scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto - saranno a totale carico della Ditta.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatica ex art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016 a seguito di aggiudicazione definitiva; nelle more della stipula del contratto si potrà procedere alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

ARTICOLO 30 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A) Specifiche tecniche (menù e specifiche, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, norme igieniche, ecc.);
- Allegato B) Norme per i fornitori.

Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

ALLEGATO A SPECIFICHE TECNICHE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVI
ANNI SCOLASTICI 2018/19 - 2019/20 - 2020/21 - 2021/22**

Codice identificativo di gara (C.I.G.): 75830090FD

Specifiche tecniche per la fornitura di pasti pronti a ridotto impatto ambientale ai sensi dell’art. 34 del Codice degli Appalti Pubblici D. Lgs. 50/2016 integrando i “criteri di sostenibilità energetica e ambientale” con l'applicazione dei CAM (criteri ambientali minimi) del D.M. Ambiente 25 luglio 2011 acquisti-verdi nella P.A.



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell'Economia
e delle Finanze
e da Consip



MENÙ INVERNALE

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Passato di legumi Mozzarella Insalata mista	LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Stracchino Insalata con finocchi
MARTEDÌ	Risotto alla parmigiana Fettina di tacchino panata Spinaci	MARTEDÌ	Riso e patate Bocconcini di pollo Bieta al vapore
MERCOLEDÌ	Lasagne al forno Prosciutto cotto Insalata verde	MERCOLEDÌ	Pasta in salsa rosa Arista al forno Purea di patate
GIOVEDÌ	Minestra di verdure con orzo Polpettone arrosto Insalata	GIOVEDÌ	Pasta in salsa rosa Uovo (sodo/frittata) Bieta all'agro
VENERDÌ	Pasta al tonno Bastoncini di merluzzo Fagiolini	VENERDÌ	Minestrone con legumi Filetti di platessa gratinati Insalata di verza
3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Riso e lenticchie Caciottina primosale Insalata verde	LUNEDÌ	Pasta e fagioli Prosciutto crudo Fagiolini
MARTEDÌ	Pasta in bianco Fettina di vitello panata Carotine al vapore	MARTEDÌ	Pasta in bianco Fesa di tacchino arrosto Piselli
MERCOLEDÌ	Riso/Gnocchi al pomodoro Spiedini/platessa gratinata Spinaci al vapore	MERCOLEDÌ	Cannelloni di carne Stracchino Insalata verde
GIOVEDÌ	Crema di verdure Pollo arrosto Patate arrosto	GIOVEDÌ	Pasta e patate Salsicce di maiale Misto di carote e verza
VENERDÌ	Pasta con pesce Tortino di pesce Finocchi crudi	VENERDÌ	Risotto ai funghi Filetti di merluzzo Purea di patate

- Il suddetto menù sarà in vigore indicativamente da Novembre a Marzo.

MENÙ PRIMAVERILE/AUTUNNALE

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Passato di legumi Prosciutto cotto Carote ad insalata	LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Caprese Mozzarella e pomodori
MARTEDÌ	Riso pomodoro e zucchine Petto di tacchino panato Purea di patate	MARTEDÌ	Riso e patate Pepite di pollo Insalata mista
MERCOLEDÌ	Pasta a ragù Stracchino Insalata mista	MERCOLEDÌ	Pasta in bianco Arista di maiale Piselli
GIOVEDÌ	Pasta in bianco Pollo arrosto Fagiolini	GIOVEDÌ	Risotto pomodoro ed olive Uovo con salsa (o frittata) Insalata verde
VENERDÌ	Pasta pomodoro e basilico Tonno Pomodori	VENERDÌ	Pasta al pesto Platessa gratinata Patate al prezzemolo
3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Minestra di lenticchie Caciotta Insalata verde	LUNEDÌ	Passato di ceci Caprese Mozzarella e pomodori
MARTEDÌ	Pasta in bianco Fettina di vitello panata Spinaci	MARTEDÌ	Pasta primavera Scaloppa di tacchino Verdure gratinate
MERCOLEDÌ	Risotto all' ortolana Spiedini/platessa gratinata Fagiolini	MERCOLEDÌ	Risotto in bianco Straccetti vitello al rosmarino Piselli
GIOVEDÌ	Minestra d'orzo Pollo arrosto Patate arrosto	GIOVEDÌ	Lasagne Prosciutto crudo Carote filangiate
VENERDÌ	Pasta pomodoro e basilico Tortino di pesce Carote ad insalata	VENERDÌ	Pasta al tonno Merluzzo gratinato Insalata mista

- Il suddetto menù sarà in vigore indicativamente da Aprile a Ottobre.

RAZIONI ALIMENTARI

SCUOLE	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA (se richiesto)
Alimenti	Gr.	Gr.	Gr.
PRIMI PIATTI			
Pasta asciutta	60	80	100
Riso asciutto	60	80	100
Pasta e riso in brodo	30	50	50
Pasta all'uovo fresca/secca	70/50	90/70	110/80
Gnocchi di patate	120	160	180
Pasta all'uovo ripiena	120	160	180
CONDIMENTI			
Pomodori pelati	70	100	150
Verdure e ortaggi	50	70	100
Verdure surgelate per minestre	80	90	100
Legumi secchi	30	40	50
Tonno all'olio (condimento)	10	15	20
Pesto	10	15	20
SECONDI PIATTI			
Filetti di merluzzo/ platessa	80	100	120
Carne di vitello, vitellone, arista	70	100	100
Petto di pollo/ tacchino	70	100	100
Coscia di pollo con osso	150 (1 piccola)	180 (1 media)	220 (1 grande)
Prosciutto crudo magro	40	50	60
Prosciutto cotto	40	50	60
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza..)	60	100	100
Formaggi a pasta semidura (caciotta fresca...)	40	80	100
CONTORNI			
Patate	150	200	250
Verdure crude (carote, finocchi...)	100	130	150

Insalate	50	60	70
Piselli e ortaggi cotti	100	130	150
FRUTTA			
Frutta	120	150	180
CONDIMENTI			
Olio extravergine di oliva al pasto	15	20	25
Parmigiano	7	8	9
PANE			
Pane comune	40	50	60

- I pesi sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti.
- Le porzioni indicate per insegnanti ed operatori scolastici sono da considerare pari a quelle per le scuole primarie.

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENÙ

Per le razioni alimentari e la formulazione dei menù scolastici si è tenuto conto delle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di riferimento per la popolazione italiana SINU 2014 Società Italiana di Nutrizione Umana) in termini di:

- AR come fabbisogno energetico medio nell'intervallo di età 1-7 anni;
- PRI per l'assunzione raccomandata di proteine:

Età (scuola)	Kcal	KCal pranzo	Proteine gr. pranzo
3-6 anni	1280-1640	556-656	24
6-11	1640-2440	656-896	33
11-13	2440-2780	896-1112	42

- Tali fabbisogni sono stati pensati sulla base di una ripartizione in 5 pasti: 3 pasti principali e 2 spuntini;
- I fabbisogni riferiti al pranzo rappresentano il 40% dell'introito giornaliero – la quota proteica rappresenta circa il 15% del pasto;
- Fibra, sali minerali e vitamine sono garantite dalla quota giornaliera di frutta e verdura oltre ad una buona frequenza di legumi.

L'apporto lipidico non dovrebbe superare il 30%. La quantità giornaliera dei monoinsaturi si aggira intorno al 10-15%; quella dei polinsaturi al 6-8%; quella dei grassi saturi (di origine animale) non supera il 10% delle calorie totali.

L'apporto medio di glucidi costituisce il 55-60% dell'energia totale, di cui il 50% è rappresentato da zuccheri complessi (l'amido della pasta, del pane, delle patate, dei legumi...) e il 5 - 10% di zuccheri semplici (derivanti, nel nostro caso specifico, solo dalla frutta)

I quantitativi della **fibra** sono perfettamente rispettati: 10-15 grammi ogni 1000 kcal. La fibra come sappiamo è un elemento indispensabile per i suoi effetti preventivi di patologie a larga diffusione connesse con l'alimentazione (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, neoplasie dell'apparato gastrointestinale).

Vitamine e sali minerali. Tali componenti, peraltro importantissimi per la buona crescita del bambino, non sono stati riportati nella tabella dei diversi nutrienti perché è ormai noto che un'alimentazione corretta e bilanciata, che tenga in considerazione tutti i fattori fin qui esposti, risponde alle richieste dell'organismo.

I menù predisposti ed aggiornati dal dietista saranno discussi e concordati con i referenti del Comitato Mensa e con il responsabile di cucina della ditta vincitrice dell'appalto fermo restando le qualità degli alimenti e la frequenza dei piatti; si prega di fare riferimento alle schede analitiche dei pasti giornalieri con le relative grammature.

In accordo con il responsabile di cucina della ditta si potrà saltuariamente variare il menù, contorni e/o ricette, per proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibili come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Gli alimenti da usare in sostituzione sono quelli previsti in capitolato.

I menù propongono piatti semplici e cottura prevalentemente al forno, poco manipolati per garantire una maggiore sicurezza igienica e poco elaborati per facilitare i processi digestivi e abituare il bambino a sapori il più possibile naturali e variati (legumi, ortaggi, cereali).

Il peso degli alimenti presenti in questi menù è riferito al crudo e al netto degli scarti (frutta senza buccia, carne senza osso...).

Per gli alimenti surgelati i pesi si riferiscono al peso scongelato.

Note agli alimenti

1. Ogni giorno sono considerati fissi g.40 di pane per le scuole dell'infanzia, g.50 per le scuole primarie e secondarie. È previsto pane comune ed integrale, serviti a giorni alterni.

2. La porzione media di frutta prevista a pranzo è di g.150. Non si specifica il tipo in quanto si raccomanda di variare la scelta nell'arco della settimana tenendo conto della stagionalità indicata nella successiva tabella.
3. Ortaggi e verdure dovranno seguire lo stesso criterio di stagionalità dando la preferenza ai prodotti crudi e freschi per il maggior apporto di vitamine e sali minerali. Eventuali variazioni al menù si potrebbero verificare per problemi tecnici o di approvvigionamento, in tal caso si prega di fare riferimento alla stagionalità indicata nella successiva tabella.
4. Molta importanza è stata data al consumo dei legumi, sia secchi che freschi; questo sia nell'ottica di incentivare il consumo di proteine vegetali rispetto a quelle animali, sia di aumentare l'apporto di fibra.
5. Non si è ritenuto opportuno presentare dei piatti unici come tale perché, nonostante siano a livello familiare un modello da incoraggiare, a livello di collettività c'è il rischio di andare contro al gusto del singolo con la conseguenza che il bambino/ragazzo non consumi il pasto. In ogni caso, laddove il primo piatto rappresenta anche la forte proteica principale può essere fornita una razione ridotta di secondo. Tale ipotesi dovrà essere concordata con il Dietista.
6. Il pesce è stato previsto 1-2 volte alla settimana: come secondo piatto o come condimento del primo piatto. Questa scelta è in accordo con le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione secondo le quali il consumo di pesce è da preferire a quello della carne, uova, formaggi perché oltre ad essere generalmente più magro, contiene lipidi prevalentemente insaturi (acidi grassi essenziali).
7. La carne compare 2 volte alla settimana in molte varietà (vitello, pollo, tacchino, maiale, prosciutto cotto e crudo) e alternata in preparazioni diverse. I metodi di cottura semplici suggeriti favoriscono la digestione di questo alimento; questo soprattutto per non compromettere le facoltà intellettive del ragazzo che dopo il pranzo il ragazzo deve riprendere l'attività scolastica.
8. Le uova sono presenti quali secondo piatto o come ingrediente 1 o 2 volte la settimana.
9. I formaggi sono stati utilizzati in genere almeno 1 volta la settimana per garantire l'apporto di calcio indispensabile per un soggetto in crescita. Le varietà scelte tengono in considerazione l'apporto in grassi e la peculiarità regionale.
10. L'olio extravergine di oliva rappresenterà il condimento indicato per le varie pietanze.
11. Si raccomanda un moderato uso di sale.

Riferimenti bibliografici riferibili agli aspetti dietetici:

- *LARN Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (Edizione 2014) – Società Italiana di Nutrizione Umana*
- *Linee Guida per una sana alimentazione, Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione (2003)*
- *Nutrizione del bambino Faldella (2007)*
- *Dietetica e Nutrizione, Fatati (2007)*
- *Manuali di Dietologia, Prof.ssa Venturini (2000)*
- *Tabelle di composizione degli alimenti, Istituto nazionale della Nutrizione (2001)*
- *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (3 Maggio 2010)*

- *Nutrizione Individuale e per la popolazione, Binetti (2010)*
- *Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica - Regione Umbria DGR 59/2014*

REQUISITI GENERALI DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice;
2. fornitura regolare e peso netto;
3. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
4. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
5. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
6. riportare le indicazioni previste dal Decreto Legge n°306/2002 per i prodotti ortofrutticoli freschi;
7. Reg. UE n. 1169/2011 per quanto concerne etichette e fornitura informazioni ai consumatori)
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
12. divieto di impiego di prodotti parzialmente scongelati o al contrario precucinati o precotti
13. alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
14. preferire vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi;
15. utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione di ortaggi e verdure reperibili di stagione) ed eventualmente per minestrone;
16. schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati adeguatamente conservate ed aggiornate presso il Centro Cottura;
17. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione e corrispondenti alla legislazione vigente.

INOLTRE per il conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione si riportano di seguito le specifiche tecniche e a seguire le clausole contrattuali previste nei criteri

ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN MATERIA DI PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, pomodori pelati, latte UHT, yogurt e uova devono provenire da:		
% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40	Produzione biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Legumi secchi

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti; provenienti da coltivazioni biologiche, essere prive di difetti, parassiti ed impurità.

I legumi da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie.

Per quest' ultime è possibile anche l'impiego di prodotto IGP "Lenticchia di Castelluccio di Norcia, Reg. CE/1065/97.

Pane comune e integrale

IL PANE COMUNE deve essere fresco, di produzione quotidiana, ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl); non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 80/1000g (umidità max 34%), affettato, ricomposto e confezionato in involucri alimentari ed etichettato.

Deve essere privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica, privo di impurezze, di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi.

IL PANE INTEGRALE sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'Art. 7 L. 580/67 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 80/1000g (umidità max 34%), affettato, ricomposto e confezionato in involucri alimentari ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

È vietato l'uso di pane conservato, riscaldato, rigenerato o scongelato.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/73 e successive modifiche e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

Per particolari occasioni (es. gite, convegni ecc...) l'A.C. potrà richiedere panini da 50 gr e pani speciali.

IL PANE GRATTUGIATO dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito. Dovranno essere fornite confezioni da 500 g e da 1 kg.

Farina

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive modificazioni. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data di conservazione come da D.P.R. n°322/82.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Umidità -14,5%. Ceneri- 0,5% sulla sostanza secca. Glutine secco - 7%.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Pasta di semola

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, essiccata ed in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dalla legge n. 580/67 e dal DPR 187 del 09.02.2001.

Durante le prove di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire per 15 minuti in 500 cc. di acqua contenenti 2.5 gr. di cloruro di sodio), il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare considerevolmente, non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata, l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno riportare nome o ragione sociale del produttore, sede, stabilimento denominazione e tipo di pasta, indicazione del termine di utilizzo, peso netto e tempi di cottura.

I formati richiesti sono quelli esistenti in commercio.

Occasionalmente, potrà essere richiesta anche pasta semola integrale o di farro.

Riso

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18/3/58.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, etc.) e non deve lasciare le mani incipriate.

I grani cotti dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà richieste:

- RIBE con trattamento "PARBOILED";
- Carnaroli.

Saranno richieste confezioni da 5 kg.

Pasta all'uovo fresca di produzione locale

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Si richiedono i seguenti tipi:

- ***Tagliatelle, pasta per lasagne e quadrucci per brodo***

Per eventuali diete speciali si potranno richiedere prodotti privi di uova.

- ***Pasta ripiena: ravioli e tortellini***

Le confezioni richieste saranno da: 0,500-6 kg.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione, di confezionamento, di etichettatura previsti dalla legge per pasta fresca.

La pasta speciale all'uovo ripiena deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche (minimo 4 uova per kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica. Dovrà essere priva di additivi, glutammato monosodico, coloranti, conservanti o prodotti liofilizzati. Nei ravioli il ripieno deve contenere spinaci, ricotta, parmigiano reggiano. Nei tortellini il ripieno deve contenere carni bovine, suine, parmigiano reggiano, pane grattato, con esclusione di frattaglie e tutti i prodotti bovini chiamati "quarto".

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30% del peso totale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e ad una temperatura non superiore ai 10°C.

Gnocchi di patate

Gli gnocchi richiesti devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero “00”, acqua e sale. Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- *prodotti con buona tecnica di fabbricazione*
- *essere privi di corpi estranei e/o impurità*
- *gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche.*

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Il numero di gnocchi dovrebbe essere di **circa 30 pezzi per hg** e dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Gli gnocchi consegnati non devono presentarsi raggruppati.

Pomodori pelati

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 2-3 del D.P.R. n°428 del 11/04/75. La polpa deve essere omogenea, totalmente priva di parti gialle o verdi, ricavata direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, in finissimi pezzi, colti e lavorati in giornata, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi ed inoltre devono essere privi di marciume, di pelle e di peduncoli.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto richiesto deve essere in contenitori del peso di 500 gr a 3000 gr.

I contenitori di banda stagnata, con interno smaltato, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Latte di produzione locale

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R n°54 del 17/09/97.

Si richiede **Latte Parzialmente Scremato** in tetra pack da lt. 1 (contenuto di grassi dall'1,5% all'1,8%).

Yogurt

Con la denominazione Yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a 10^6 /g. Dovrà essere confezionato con latte intero, o alla frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Ogni confezione richiesta dovrà esibire in etichetta la sigla riferibile alla produzione biologica del prodotto.

Uova

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti pastorizzati devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta di additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di $+4^{\circ}\text{C}$, devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Si richiedono confezioni da lt.1 in brick.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

Frutta, verdure e ortaggi, patate, polenta, formaggio, olio extravergine devono provenire da:		
% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20	IGP, DOP, SGT a lotta integrata	Regolamento CE 1898/2006, 510/2006, 509/2006 e relativi disciplinari di produzione

Prodotti ortofrutticoli

Devono essere stagionali, nel rispetto dei “calendari di stagionalità” di seguito riportati nelle tabelle 2-3. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di categoria e di calibro diversi da quelli visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- *denominazione e sede della Ditta confezionatrice;*
- *prodotto, varietà e tipo;*
- *qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA.*

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Tabella 4 – calendario stagionalità frutta fresca

GENNAIO: arance, banane, cachi, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO: arance, banane, mandarini, mele, pere, pompelmi
MARZO: arance, banane, mele, pere, pompelmi
APRILE: banane, mele, fragole, pere, pompelmi
MAGGIO: banane, ciliegie, fragole, nespole, pere, pompelmi
GIUGNO: albicocche, amarene, ciliegie, fichi, fragole, mele, nespole, pere, susine
LUGLIO: albicocche, amarene, anguria, fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, susine
AGOSTO: albicocche, anguria, fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, more, pere, prugne, pesche, susine
SETTEMBRE: fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE: cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva
NOVEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi
DICEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

Frutta di qualità extra o 1° categoria

La frutta deve essere fresca e di stagione (vedi tabella pag.9) non può essere accettata se avvizzita e molle, doppia o multipla. La provenienza della frutta deve essere locale, e quando possibile all'interno della provincia di Perugia (ad eccezione delle banane) nell'ambito della capacità di offerta dello stesso mercato.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

MELE Cultivar: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 70 - 75 mm

PERE cultivar: Williams, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 - 65 mm

ARANCE cultivar: Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale. La grammatura deve essere di circa 150g con calibratura minima di 60-70-90 mm

CLEMENTINE: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval. Devono essere senza semi. La grammatura deve essere compresa tra 50 e 70g con un calibro minimo di 35 mm

LIMONI cultivar: Sicilia e Campania. La grammatura deve essere di circa 200g con un calibro minimo di 45 mm

ACTINIDIA (Kiwi) - Devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo. La grammatura deve essere di circa 70 - 85g

PESCHE Nettarine (pesche noci) - La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 - 65 mm

ALBICOCHE Precoci - La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm

SUSINE - La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm

FRAGOLE - Devono essere confezionate in cestini e con un calibro di circa 25 mm

MELONI - La grammatura deve essere di circa 600 g 1 kg

ANGURIA - Devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature. La grammatura deve essere di circa 6 kg – 12 kg

BANANE - Di provenienza extracomunitaria certificate con marchio riconosciuto dalla CEE e prodotte in coltivazioni a lotta integrata. La grammatura deve essere di circa 200g

UVA - bianca Cultivar: Regina, Italia. La grammatura deve essere da 150 - 200 g a grappolo.

CILIEGIE - Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature o bruciature o difetti provocati dalla grandine.

Tabella 5 – calendario stagionalità verdura e ortaggi freschi

GENNAIO: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, insalata lattuga, porri, radicchio, spinaci, verza, zucca
FEBBRAIO: bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, insalata indivia e lattuga, porri, radicchio, sedano, spinaci, verza, zucca
MARZO: bieta, carciofi, carote, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, lattuga, porri, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, verza
APRILE: asparagi, broccoli, carciofi, carote, cipolla, cicoria, fagiolini, fave, finocchi, insalata indivia e lattuga e scarola, piselli, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine
MAGGIO: asparagi, bietole, carciofi, carote, cipolla, cicoria catalogna, cavolfiore, cetrioli, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine
GIUGNO: asparagi, barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine
LUGLIO: barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine

AGOSTO: barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, zucca, zucchine
SETTEMBRE: bieta, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine
OTTOBRE: barbabietole, carote, cavolfiore, cicoria catalogna, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca
NOVEMBRE: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, fagioli, finocchi, fagiolini, funghi, insalata belga, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca
DICEMBRE: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, insalata indivia, lattuga e scarola, radicchio, sedano, spinaci, zucca

I prodotti devono essere **di produzione locale**, nell'ambito della capacità di offerta del mercato a **lotta integrata certificata**.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari; freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

Patate di produzione locale

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma, in porzioni da 2,5 kg – 10 kg.

Ortaggi Surgelati

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di **1° qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentare

alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà richieste sono:

Bieta in foglie, Broccoli calabresi, Cuori di carciofi, Cavolfiori a rosetta, Fagioli Borlotti, Fagiolini finissimi, Funghi Champignon affettati, Piselli Finissimi, Spinaci in foglie a cubetti, carote baby e a rondelle e minestrone.

Il prodotto richiesto deve essere in confezioni sigillate del peso di 1 e 2,5 kg. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Latticini e formaggi

Devono essere **di Alta Qualità**, prodotti in Italia, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.), senza additivi né conservanti.

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- *tipo di formaggio;*
- *nome del produttore;*
- *luogo di produzione;*
- *eventuali additivi consentiti aggiunti;*
- *peso di ogni forma e confezione;*
- *verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.*

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

Ricotta

Di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione. La pasta deve essere di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. La consegna dovrà avvenire in idonei contenitori sigillati da 0,500 a 1,500 kg.

Mozzarella di produzione locale

Di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere di produzione locale e derivante da Latti di produzione Nazionale.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo e devono avere un peso netto di 150g; potranno essere richieste in vaschette multiporzione e in monoporzione.

Stracchino

Di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, in confezioni dal peso di 100 gr e 1 Kg. Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità. La pasta deve essere compatta e sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Caciotta fresca

Prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti a giusta maturazione e consistenza per essere facilmente affettato.

Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

Parmigiano Reggiano DOP

Deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta:

- *il nome dell'impresa produttrice*
- *composizione*
- *ingredienti*
- *data di scadenza*
- *dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.*

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n°54/97 e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Olio extra-vergine di oliva

Ai sensi del Reg. CE n. 2325/97 il prodotto richiesto dovrà rispondere al DM 6 agosto 1998 – GURI n. 193 del 20 agosto 1998 ed iscritto nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" DOP Umbria Colli Assisi – Spoleto.

In alternativa e previa specifica autorizzazione dell'AC saranno prese in considerazione altre produzioni DOP regionali. In ogni caso dovrà essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

Le confezioni richieste sono bottiglie in vetro da 750-1000 ml e/o con tappo antirabbocco per i refettori e confezioni più grandi per il centro cottura.

Carni

Tutta la carne deve essere prodotta in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti in cui, a partire dall'8 giugno 2002, sono applicati sistemi di autocontrollo secondo le disposizioni della decisione 2002/471/CE".

Carne bianca

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15	Produzione biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Carni avicole

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D. Lgv. 559/92, soddisfare i criteri di sicurezza igienica vigenti ed eventuali aggiornamenti normativi in materia, deve appartenere alla **Classe A** ai sensi del regolamento N°1906 del 26/06/90.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono:

- **Petto di pollo** privo di pelle e sterno, privo di striature di grasso e con peso medio di 250/300 g a porzione (peso medio intero di circa 600g). **In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.**
- Cosce e sovracosce di pollo, le masse muscolari devono essere ben sviluppate, le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza, non devono presentare siosità, macchie verdastre, ematomi e edemi. **La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli. In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.**
- **Fesa di tacchino** priva di pelle e sterno, priva di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg). **In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa** in tranci e/o intera.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

I prodotti consegnati devono essere di qualità e di peso richiesto sia nella parte visibile che nella parte sottostante della confezione.

Il trasporto di tutti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Carne rossa e prodotti trasformati

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
25	IGP e DOP prodotti tipici e tradizionali	Regolamento CE 1898/2006, 510/2006, 509/2006 D.M. 8 settembre 1999, n. 350.

Carne bovina

Dovrà:

- provenire da allevamenti nazionali registrati presso l'anagrafe del bestiame;
- appartenere alle **categorie a, c, e** ed alle classi di **conformazione non inferiore ad U 2** secondo la valutazione delle griglie CEE/EUROP;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La produzione di vitellone si deve ottenere secondo quanto stabilito dalle Norme di cui al Marchio I.G.P. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (Reg. CEE 2081/92 G.U.E.134/98 del 20-01-98).

Riportare dichiarazione sottoscritta dichiarante che, nell'ambito dell'Autocontrollo siano svolte ricerche chimiche e microbiologiche appropriate. La carne richiesta deve essere **disossata, completamente sgrassata e priva di scarto**, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **scamone, noce o fesa, girello e controgirello** (per fettine, arrosti, brasati) in confezioni da 3-5 kg
- **lombata** (per arrosto e fettine) in confezioni da 3-5 kg
- **spalla e sotto spalla** (per spezzatino, macinato e lesso) in confezioni da 1 kg a 5 kg

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

Tutte le carni dovranno essere accompagnate dal Certificato d'identità rilasciato dall'Ispettore del **Consorzio C.C.B.I. c/o S. Martino in Colle – Perugia;**

L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. CEE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni così come recepite nel D. M. Politiche Agricole e Forestali del 30/08/2000.

Il trasporto dei suddetti prodotti dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

Carne suina

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed eventuali aggiornamenti normativi in materia, provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140 kg.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e locali, macellati in Italia, con esclusione di carni di verri o scrofe e muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; pH inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La carne richiesta deve essere **disossata e completamente sgrassata**, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, taglio tipo “Bologna” (per arrosti) in confezioni da 3 kg a 5 kg
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine) in confezioni da 1,5 kg a 5 kg

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

Prosciutto crudo D.O.P.

La tipologia di DOP richiesta sarà della varietà di Parma o di Modena ma in ogni caso il prodotto dovrà essere munito di contrassegno permanente L 11/90 E del REG. (CE) N.1107/96 garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ART.10 N.2081/92.

Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi.

Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e/o confezionato sottovuoto.

Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali (adatto anche nei casi di celiachia)**, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C.

Pesce		
% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Reg. 834/2007/CE criteri della certificazione MSC

Prodotti ittici

Devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine del 8%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e **privi di spine**, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli; sono altresì tollerati alcuni filetti spezzati.

I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le confezioni originali e sigillate devono essere di peso netto da 1 o 5 o 10 kg.

Le varietà dei prodotti richiesti sono:

- **Fiori di merluzzo** (merlucius Capensis/paradoxus) - tecnologia IQF, **porzioni da 60/80 g** con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo - confezioni da 1 a 10 kg. (Ammessa tolleranza di legge del 8%.)
- **Cuori di filetto di merluzzo o nasello** - tecnologia IQF, **porzioni da 90/120g** con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo- *confezioni da 1 a 5 kg.
- **Filetti di platessa** (pleuronectes spp) - tecnologia IQF, **porzioni da 150/180g** con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo - *confezioni da 1 a 10 kg.
- **Spiedini di pesce (calamaro atlantico)** – porzioni da 55-60 – senza glassatura – confezioni da 2 kg. Prodotto di alta qualità, lavorato fresco nei luoghi di pesca.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto.

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Tonno all'olio extra-vergine d'oliva

Di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine – pelle – squame - grumi di sangue) e di ossidazioni.

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 531/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Si richiedono confezioni da circa 1000 - 2000 gr.

Pesto

Prodotto ottenuto attraverso preparazione espressa con l'impiego di materie prime fresche.

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio di oliva o extravergine, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti; privo di odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento.

Le confezioni devono essere composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Si suggerisce in ogni caso una preparazione

Sale marino e iodato

Deve essere marino e iodato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente.

Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Zucchero finissimo

Lo zucchero richiesto deve essere di alta qualità secondo la Normativa Europea Reg. CEE 2103/77 Art. 11-12; di finezza assoluta con i cristalli più fini ed omogenei (0.20/0.30 mm di media) e massima purezza (99,9% di zucchero bianco raffinato).

Deve essere estratto da barbabietole cresciute in terreni molto vocati e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di corpi estranei, impurità o residui di insetti (Filt-Test) e vagliato (setacciato a granuli fini e costanti ed essere stato sottoposto a ripetute fasi di lavaggio e cristallizzazione).

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139/80.

Le confezioni devono essere integre, a tenuta ed etichettate secondo la normativa vigente.

Si richiedono confezioni da 1 Kg.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

Si richiedono bottiglie da 1 lt.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**Diete speciali**

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un Dietista, in aderenza al menù vigente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica.

In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali. L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono essere prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D. Lgs. n. 111/92, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 20/2/2000 n. 2000/13 e successive modifiche e integrazioni, Legge n. 123 del 4 luglio 2005).

In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati.

Diete in bianco

La ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

1° Piatto: pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano,

2° Piatto: carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura,

Contorno: patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva,

Frutta: preferibilmente mela.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola entro l'orario di prenotazione dei pasti. La richiesta per periodi di durata superiore ai 5 giorni consecutivi dovrà essere supportata da certificato medico.

Le diete in bianco trasportate in contenitori monoporzione isotermici, devono essere formulate in aderenza al menù settimanale.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici.

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Comunale preposto che provvederà a darne comunicazione alla Ditta.

Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici.

NORME IGIENICHE

Le norme igieniche devono essere rispettate in tutte le fasi del servizio richiesto:

1. nell'organizzazione, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti
2. riassetto e sanificazione delle cucine e delle relative zone di pertinenza e dei refettori
3. nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio

TRASPORTO MATERIE PRIME

1. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
2. Devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.
3. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

1. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento.
2. Le consegne devono avvenire negli orari stabiliti, lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
3. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
 - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto nell'allegato B attraverso un attento controllo visivo e strumentale (termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere segnate sempre su appositi moduli;
 - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+ 4°C per le derrate deperibili, + 8°C-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).
4. I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.
5. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
6. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti secondo la modalità FIFO.

7. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate.
8. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
9. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti, ma sulle apposite scaffalature o pallettes di plastica alti almeno 20 cm.
10. La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato B, deve essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione rimanga del prodotto d'avanzo.
11. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti.
12. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
13. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

1. gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.
2. la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
3. la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
4. i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
5. durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a +75°C per almeno 10 minuti;
6. i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
7. le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
8. nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;

9. i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
10. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
11. i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65°C ed i 70°C;
12. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C. ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. È vietato il congelamento in proprio;
13. tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne deve essere usato l'abbattitore;
14. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
15. la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nella giornata precedente;
16. il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
17. le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;
18. devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
19. deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 kg.

PERSONALE E PULIZIA

1. Il personale addetto (cuochi, magazzinieri ecc.) deve conoscere il capitolato ed effettuare periodicamente corsi di aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
2. Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso...) e di idoneo abbigliamento (sopravvesti, copricapo, scarpe...).
3. La ditta deve presentare il Manuale di Autocontrollo (HACCP) aggiornato ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, le attrezzature, arredi ed elettrodomestici con relativi prodotti detergenti e disinfettanti.

4. La ditta deve mettere a disposizione del personale nelle cucine e nei plessi di distribuzione e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso e carta igienica.
5. Nelle cucine e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso.
6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.
7. I contenitori di acciaio multiporzione dovranno subire la sanificazione attraverso il lavaggio in lavastoviglie presso il centro cottura. In ogni caso nei refettori scolastici saranno oggetto di un preliminare lavaggio manuale).
8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.
9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati durante la mattinata; a fine giornata lavorativa i bidoni dovranno essere svuotati e detersi.
10. È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

APPARECCHIATURA E DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

1. curare l'igiene della propria persona e lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
2. indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga l'intera capigliatura, prima di iniziare il servizio;
3. apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua;
4. la pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto devono essere conditi nelle cucine solamente con olio extravergine di oliva, mentre i sughi devono essere aggiunti nei singoli plessi; in particolare i risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto secondo necessità, dal personale dei plessi;
5. i contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
6. l'aceto ed il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
7. eventuali mancanze e/o anomalie del pasto devono essere comunicate tempestivamente alla cucina;
8. gli addetti devono indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti;
9. la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati e deve avere inizio solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
10. il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;

12. al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;
13. il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio/pulizia.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

1. La ditta appaltatrice deve provvedere a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, delle relative aree di pertinenza, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature.
2. Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
3. Tutte le apparecchiature elettriche devono essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
4. Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
5. I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.
6. I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.
7. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.
8. La ditta appaltatrice deve fornire presso i centri di produzione dei pasti le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei refettori.
9. I detergenti devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge vigente. Devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.
10. I prodotti da fornire devono comprendere detergenti liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, candeggina, ammoniaca e prodotti ad azione sanificante.
11. La ditta si deve impegnare allo stoccaggio ed alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando ogni caso la promiscuità con le derrate alimentari.
12. Dei prodotti per le pulizie forniti devono essere allegate le relative schede tecniche e di sicurezza.

Nota bene: Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti in materia.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

ALLEGATO B NORME PER I FORNITORI

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVİ
ANNI SCOLASTICI 2018/19 - 2019/20 - 2020/21 - 2021/22**

Codice identificativo di gara (C.I.G.): 75830090FD



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell'Economia
e delle Finanze
e da Consip



L'AZIENDA FORNITRICE/APPALTATRICE che opera/presta servizio presso Il Comune di Trevi dovrà, nell'esecuzione dei lavori in oggetto, seguire le seguenti **NORME COMPORTAMENTALI** relativamente ai possibili **IMPATTI AMBIENTALI** derivanti dalle attività svolte, ed operare nel rispetto della normativa in materia di **SICUREZZA SUL LAVORO**.

1. Disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro

Il Comune di Trevi, in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. 81/08, informa, tramite il presente documento, le imprese appaltatrici e lavoratori autonomi che svolgono le proprie attività all'interno delle strutture e delle aree di pertinenza comunale, dei rischi specifici e di carattere generale esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare, nonché sulle disposizioni alle quali si debbono attenere durante le lavorazioni medesime. Tali informazioni sono rivolte a realizzare una efficiente cooperazione e coordinamento delle misure per la prevenzione e protezione dei rischi, eventualmente dovute alle interferenze causate dai lavori appaltati e le attività svolte all'interno del magazzino.

I datori di lavoro e i lavoratori autonomi, anche se non soggetti agli obblighi stabiliti dal D.Lgs. 81/08, devono:

- Adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano il personale, e gli eventuali utenti, presenti all'interno delle strutture dell'Amministrazione;
- Rispettare scrupolosamente le disposizioni di seguito illustrate e quelle eventualmente contenute nella documentazione allegata al presente documento.

I lavoratori delle Imprese esterne devono essere in possesso di corrette informazioni ed essere adeguatamente formati, sia professionalmente che in materia di prevenzione infortuni, ed adottare i comportamenti di prevenzione necessari, in relazione ai rischi derivanti dalle attività svolte, secondo quanto indicato dal D.Lgs. 81/08.

Le Imprese esterne che si trovino ad operare all'interno delle strutture comunali dovranno quindi:

- fare un sopralluogo sui luoghi dove deve svolgere la propria opera con un responsabile preposto dall'Amministrazione;
- prendere visione delle informazioni sui rischi di incidente (allegate alla presente) e richiedere tutte le ulteriori informazioni che interessino i lavori da svolgere;
- descrivere al responsabile preposto dall'Amministrazione le modalità del proprio intervento (sostanze e mezzi da impiegare, numero dei lavoratori, durata dell'intervento, ecc.) e comunicare ogni cambiamento che si rendesse necessario in corso d'opera al responsabile per la sicurezza dell'azienda;
- verificare prima dell'inizio dell'opera che le apparecchiature ed il numero di lavoratori siano adeguati all'intervento;
- far rispettare ai propri lavoratori i regolamenti interni ed il piano di emergenza predisposto dal Comune, nonché utilizzare i necessari DPI;

- accedere esclusivamente ai luoghi espressamente autorizzati dall'Amministrazione e non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione se non espressamente autorizzate;
- perimetrare le aree oggetto delle lavorazioni nel caso in cui se ne ravvisi la necessità per salvaguardare l'incolumità del personale presente nel sito.

2. Disposizioni per la corretta gestione dei rifiuti

- ✓ Rispettare le regole della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante le attività svolte.
- ✓ Non miscelare tipologie di rifiuti diverse tra loro.
- ✓ Non disperdere rifiuti fuori dai contenitori e dall'area di deposito comunicata.
- ✓ Non abbandonare rifiuti sul/nel suolo.
- ✓ Per i rifiuti assimilati agli urbani è possibile utilizzare i contenitori presenti sul territorio, salvo diverso con il Comune.
- ✓ Se non previsto dagli accordi contrattuali esistenti, l'Azienda risulta produttrice dei rifiuti derivanti dalle attività svolte nel sito ed è quindi responsabile della corretta gestione, del conferimento ad un trasportatore, smaltitore/recuperatore autorizzato.

3. Disposizioni per evitare l'emissione diffusa di inquinanti in atmosfera

- ✓ Durante il lavoro è fatto divieto di tenere acceso il motore degli autoveicoli oltre il tempo strettamente necessario alle attività svolte.

4. Disposizioni per l'utilizzo di sostanze pericolose

- ✓ Privilegiare l'uso, ove possibile, di prodotti non pericolosi per l'uomo e per l'ambiente.
- ✓ Se richiesto, fornire copia delle schede di sicurezza aggiornate dei prodotti pericolosi utilizzati nelle proprie attività.
- ✓ Manipolare le sostanze pericolose indossando i dispositivi di protezione individuali.
- ✓ Stoccare solo il materiale necessario alle attività lavorative.
- ✓ Provvedere al corretto smaltimento delle sostanze chimiche pericolose seguendo le specifiche procedure di smaltimento.

5. Disposizioni per evitare contaminazione del suolo

- ✓ Non disperdere ed abbandonare rifiuti e sostanze fuori dai contenitori e dalle aree di deposito comunicate.
- ✓ Manipolare le sostanze pericolose come descritto nel paragrafo precedente.
- ✓ Durante l'allestimento e la collocazione di strutture temporanee (es. impalcature, macchinari...), non lasciare rifiuti abbandonati sul suolo.
- ✓ Provvedere al più presto, al termine dell'intervento, alla dismissione delle strutture temporanee, ripristinando il sito di lavoro nelle condizioni originarie di pulizia.

- ✓ In caso di sversamenti accidentali sul suolo di olio, gasolio o altre sostanze avvisare immediatamente il Responsabile del Settore referente

6. Disposizioni per evitare l'emissione di rumore

- ✓ Ridurre al minimo il rumore prodotto durante le attività svolte e dotare le proprie strumentazioni dei dispositivi idonei per la riduzione di emissioni rumorose.

7. Disposizioni specifiche

- ✓ Comunicare il rispetto delle disposizioni legislative obbligatorie, norme, regolamenti relativi ed applicabili all'attività specifica svolta nel sito ed oggetto della prestazione (es. autorizzazioni, permessi, iscrizioni...).

Data _____

Firma leggibile del titolare dell'Impresa esterna

Allegati
