



# COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

*C O P I A*

DETERMINAZIONE DEL SETTORE:

72 AMMINISTRATIVO

I Settore Amministrativo

MATERIA DI RIFERIMENTO:

**DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO  
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA:  
APPROVAZIONE ATTI DI GARA.**

*Nr. Progr.*

**136**

*Data:*

**24/04/2017**

*Copertura Finanziaria*



*Contratto*

VISTO DEFINITIVO  
RESPONSABILE DI SETTORE

Visto di regolarità contabile attestante copertura finanziaria  
(Art. 151, comma 4, D. Lgs. 267/2000) e registrazione.

Lì, 24/04/2017 IL RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI  
F.to Lani Claudio

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
IL RESPONSABILE DEL SETTORE I Settore Amministrativo

F.to Sacchi Augusto

CERTIFICATO  
DI PUBBLICAZIONE

INVIATA A:

- ALBO  
 GIUNTA  
 .....

**IL MESSO COMUNALE**

lì.

**OGGETTO:**  
**DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE  
SCOLASTICA: APPROVAZIONE ATTI DI GARA.**

**IL RESPONSABILE 1° SETTORE**

*(Settore Amministrativo-Servizi sociali)*

*Ai sensi degli art. 107 e 109, comma 2, del d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, recante il “Testo Unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali”;*

*Visto il decreto del Sindaco n. 11 del 30/12/2016 con la quale si è provveduto ad attribuire la Responsabilità del 1° Settore Amministrativo;*

*Visto il vigente Regolamento Comunale sull’Ordinamento degli Uffici e Servizi (ROUS);*

*Vista la delibera di Consiglio comunale n. 13 del 31.03.2017, recante “Approvazione del bilancio di previsione finanziario 2017-2019 (art. 151 del d.lgs. n. 267/2000 e art. 10, d.lgs. n. 118/2011)”;*

*Vista la deliberazione della Giunta comunale n. 45 del 05/04/2016, avente per oggetto: “Esercizio finanziario 2017: assegnazione fondi di bilancio ai responsabili di settore per la realizzazione del programma di bilancio 2017.- approvazione PEG - PDO e Piano delle performance 2017”;*

*Viste le disposizioni contenute agli artt. 184 e 191 del T.U.E.L. n. 267/2000 relative alla liquidazione delle spese ed alle regole per l’assunzione di impegni e per l’effettuazione di spese;*

*Tenuto conto di quanto dispone il vigente regolamento di contabilità;*

*Visto il parere favorevole di regolarità tecnica, espresso dal responsabile dell’istruttoria, in merito all’adozione del presente atto: **servizi scolastici**;*

**VISTO**

- ✓ gli artt. 4 e 17 del d.lgs 165/2001;
- ✓ l’art. 1 della legge 296/2006, poi modificata dalla legge 94/2012, che prevede: al comma 449 la possibilità per le amministrazioni pubbliche di cui all’art. 1, del d.lgs. n. 165/2001 di ricorrere alle convenzioni della Consip S.P.A. per l’acquisto di beni e servizi, ovvero di utilizzarne i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti; al comma 450 l’obbligo per le stesse amministrazioni pubbliche, di acquistare beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e inferiore alla soglia di rilievo comunitario, attraverso il mercato elettronico della pubblica amministrazione;
- ✓ che dal controllo effettuato sul sito web per gli acquisti della pubblica amministrazione [www.acquistiinretepa.it](http://www.acquistiinretepa.it), non risultano offerti i beni/servizi oggetto della presente determinazione;
- ✓ che non sussistono situazioni, neppure potenziali, di conflitto di interesse in capo ai soggetti di cui all’art 6-bis della legge 241/1990, come introdotto dall’art. 1, comma 41, della legge 6 novembre 2012, n. 190;

VISTA la Convenzione stipulata tra l’Unione Montana Alta Valle del Metauro e questo Comune per il conferimento delle funzioni di Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) ai sensi e per gli effetti dell’articolo 37, comma 4, lettera b), del d.lgs. 50/2016, il cui testo è stato approvato con deliberazione consiliare n. 62 del 06/12/2016;

PREMESSO che questa Amministrazione comunale possiede e gestisce il servizio di ristorazione scolastica attraverso una mensa centralizzata, ubicata presso i locali della Scuola dell’Infanzia (via Robert Baden-Powell), nella quale vengono preparati i pasti per la refezione scolastica sia per la scuola dell’infanzia stessa che per gli utenti del Nido d’Infanzia (bambini da uno a tre anni) sito in questo comune, via Piobbichese, n. 14;

RICHIAMATA la deliberazione della Giunta comunale n. 158 del 28/12/2016, avente per oggetto: “Procedura comparativa per affidamento servizio mensa scolastica: linee di indirizzo” e dato atto che le linee di indirizzo prevedevano quanto segue:

**Procedura di individuazione del fornitore:** definire la procedura di individuazione del fornitore, in applicazione della legge 381/1991, art. 5 e della legge regionale Marche n. 34 del 18/12/2001 e D.G.R. Marche n. 569/2014 nel rispetto delle previsioni del nuovo d.lgs. 50/2016 (codice appalti e concessioni), per contratti sotto soglia comunitaria (art. 35 d.lgs. 50/2016), nel rispetto dell'art. 144 del medesimo Codice;

**Durata dell'appalto:** anni due a decorrere dal 1 settembre 2017, più eventuali ulteriori due rinnovabili una sola volta;

**Requisiti di capacità:** prevedere, tra i requisiti di capacità, la necessità di possesso di adeguate risorse umane e tecniche nonché adeguata esperienza per garantire l'esecuzione dell'appalto con soddisfacente livello di qualità, dal punto di vista dell'impiego di risorse umane (con particolare riferimento al personale cuoco) e dal punto di vista delle risorse tecniche, in termini di capacità di garantire la qualità richiesta nel capitolato e nei documenti tecnici delle derrate alimentari di maggiore impatto qualitativo;

**Criteri di aggiudicazione:** prevedere, nel rispetto delle previsioni di cui all'art. 144 del nuovo d.lgs. 50/2016 (codice appalti e concessioni) per quanto riguarda la previsione dell'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del nuovo codice, e per quanto riguarda l'inserimento, nei criteri di aggiudicazione, di pesi e parametri conformi a quanto imposto dal comma 1, del citato art. 144, in combinato disposto con l'art. 34 del medesimo codice e dal d.m. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi", che l'appalto viene aggiudicato in applicazione della legge 381/1991, art. 5 e della legge regionale Marche n. 34 del 18/12/2001 e D.G.R. Marche n. 569/2014: la migliore offerta sarà quella della ditta concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma del punteggio conseguito per l'offerta tecnica e il punteggio complessivo conseguito per l'offerta economica, riservando alla qualità un punteggio pari a 70 punti/100 e al prezzo un punteggio pari a 30 punti/100, demandando al medesimo Responsabile l'individuazione degli specifici elementi di qualità che saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice, attribuendo ai medesimi i pesi e le ponderazioni opportune nel rispetto delle presenti linee di indirizzo e delle disposizioni di legge sopra richiamate;

CONSIDERATO, inoltre, che il punto 4) del dispositivo della citata deliberazione di Giunta prevedeva:

“4. di demandare al Responsabile del Settore Amministrativo l'attuazione della presente deliberazione mediante l'adozione e approvazione degli atti di gara (capitolato tecnico, quadro economico e allegati) autorizzandolo, stante la complessità della documentazione da redigere e valutare per la progettazione del servizio, ai sensi dell'art. 23, comma 15, del Codice, ad attivare apposito servizio di supporto come previsto agli artt. 31, comma 7, e 66 comma 2, del Codice dei Contratti approvato con d.lgs. 50/2016, che disciplinano le modalità con cui il RUP può avvalersi di operatori qualificati per la realizzazione di specifiche attività di supporto nella redazione della documentazione tecnica di una o più procedure di gara;

ATTESO che occorre avviare le procedure di gara per l'individuazione del soggetto gestore del servizio di refezione scolastica, finalizzate all'attivazione del servizio mensa in occasione dell'inizio dell'anno scolastico 2017/2018;

VISTO il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (G.U. n. 91 del 19 aprile 2016);”

RICHIAMATA la propria precedente determinazione n. 114 del 06/04/2017, avente per oggetto: “Affidamento del servizio di supporto al RUP nella redazione dei documenti di gara per il servizio di refezione scolastica per le mense del territorio del comune di Sant'Angelo in Vado”;

CONSIDERATO che il servizio di supporto è stato svolto, con capacità e professionalità, dalla dott.ssa Valeria Avaltroni, dipendente di ruolo del comune Terre Roveresche, esperta in materia;

CHE sono stati predisposti i documenti di gara come meglio esplicitati nella parte dispositiva del presente atto e che necessita una loro formale approvazione;

DATO ATTO che, in base al combinato disposto degli articoli 142, 72, 73 e 216, comma 11, del d.lgs. 50/2016, il bando di gara sarà pubblicato, nelle forme di legge all'albo pretorio *online* della stazione appaltante Unione Montana dell'Alto Metauro e all'albo pretorio *online* di questo ente e nella sezione *Amministrazione trasparente > bandi di gara e contratti*;

VISTO che l'importo a base di gara è di €. 4,80, IVA esclusa, a pasto, e pertanto, ipotizzando la fornitura di n. 27.200 pasti all'anno, si prevede una spesa di Euro 130.560,00 annui (IVA esclusa), corrispondente ad €. 261.120,00 per il biennio 01/07/2017 - 30/06/2019 ed analoga cifra per l'eventuale biennio di rinnovo (a.s. 2019/20 e 2020/21), per un totale di euro 522.240,00, Iva esclusa;

VISTA la disponibilità finanziaria agli appositi capitoli di bilancio pluriennale 2017/2019;

VISTO lo Statuto Comunale;

ACCERTATO che, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 192 del TUEL n. 267/2000, la determinazione a contrattare compete al responsabile del procedimento di spesa, costituendo l'affidamento del servizio oggetto del presente provvedimento atto di gestione;

DATO ATTO che la presente determinazione sarà esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria da parte del responsabile del Settore Servizi Finanziari, ai sensi e per gli effetti dell'art. 183, comma 7, del TUEL 267/2000;

### **DETERMINA**

1. di stabilire che le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, anche ai fini dell'articolo 3, comma 1, della legge 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;
2. di approvare i seguenti atti di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica comprensivo della preparazione, presso la cucina della mensa scolastica comunale (locali siti in questo comune, via Robert Baden-Powell), di pasti caldi e freddi per il servizio di refezione scolastica da svolgersi presso le mense del territorio del comune di Sant'Angelo in Vado, che allegati al presente atto, ne formano parte integrante e sostanziale:
  - DOC. "A" – Capitolato prestazionale, con i seguenti allegati:
    - Allegato 01 – Menù con grammatura;
    - Allegato 01 – Menù mensile;
    - Allegato 02 – Piano di riordino e sanificazione;
    - Allegato 03 – Stima dei pasti su base annua;
    - Allegato 04 – Caratteristiche delle derrate alimentari;
    - Allegato 05 – Caratteristiche dei prodotti igienico-sanitari;
    - Allegato 06 – DUVRI;
  - DOC. "B" – Procedura e criteri di aggiudicazione;

3. di stabilire che all'affidamento del servizio di cui al presente provvedimento si procede mediante procedura aperta da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri approvati con il presente provvedimento, precisando che i concorrenti potranno partecipare alla gara, e restare aggiudicatari, purché in possesso dei requisiti di selezione necessari;
4. di adottare le seguenti forme di pubblicità della gara:
  - Profilo di committente del comune: <http://www.comunesantangeloinvado.it/>;
  - Profilo della stazione unica appaltante presso l'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania;
5. di stabilire che l'affidamento dei servizi in oggetto avrà durata di due anni scolastici e precisamente dal 1° settembre 2017 al 31 agosto 2019, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni;
6. di dare atto che l'importo complessivo a base d'asta, considerando oneri per la sicurezza e tutte quante le opzioni previste nel capitolato d'appalto che l'Amministrazione comunale ha facoltà di attivare durante l'esecuzione del contratto, è determinato in complessivi Euro 522.240,00, Iva esclusa;
7. di prenotare gli impegni di spesa per l'esecuzione dell'appalto sugli appositi capitoli del bilancio pluriennale 2017/2019 per le somme di seguito indicate, a valere sugli esercizi:
  - ✓ €. 45.260,80, Iva inclusa, del bilancio di previsione 2017;
  - ✓ €. 135.782,40, Iva inclusa, del bilancio pluriennale 2018;
  - ✓ €. 90.521,60, Iva inclusa, del bilancio pluriennale 2019;
8. di impegnare la spesa pari ad €. 375,00 sul bilancio di previsione anno 2017 al Cap. 1853, art.323 Cod. 01.11.1 Pdc U.1.04.01.02.005 "contributo ordinario e altre convenzioni", come contributo per l'ANAC, a favore della C.U.C. dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro, che provvederà al pagamento anticipato;
9. di impegnare la somma di euro 2.216.72 sul bilancio di previsione anno 2017 al Cap. 1853, art.323 Cod. 01.11.1 Pdc U.1.04.01.02.005 "contributo ordinario e altre convenzioni", quale quota spettante alla C.U.C. per espletare la procedura di gara;
10. di dare atto che si provvederà, in seguito all'aggiudicazione della gara, al perfezionamento degli impegni di spesa, indicandone il/i beneficiario/i nonché alla eventuale rimodulazione della presente prenotazione di impegno in seguito alla definizione esatta dell'importo scaturente dal ribasso d'asta dell'appalto in essere e dalla sua effettiva data di inizio;
11. Di trasmettere copia del presente provvedimento all'Ufficio Ragioneria per i provvedimenti di competenza;
12. DI TRASMETTERE altresì il presente provvedimento per gli adempimenti di competenza alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro;

**TRASMETTE il presente atto:**

- al Responsabile del servizio finanziario per l'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 183, comma 7, del TUEL 267/2000;
- Al servizio Servizi scolastici;
- All'Unione montana Alta valle del Metauro – Ufficio CUC;

---

**ALTRE INFORMAZIONI:**

**Responsabile del procedimento (artt. 4-6 legge 241/1990):** il sottoscritto;

**Ricorsi:** ai sensi dell'art. 3, comma 4, della legge 241/1990, contro il presente atto è ammesso il ricorso al T.A.R. Marche nel termine di 60 giorni dalla pubblicazione o, in alternativa, il ricorso straordinario al Presidente della Repubblica nel termine di 120 giorni dalla pubblicazione, nei modi previsti dall'art. 8 e seguenti del d.p.r. 24/11/1971, n. 1199.

---

**IL RESPONSABILE 1° SETTORE**

(Augusto Sacchi)





Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

*Settore Amministrativo – Ufficio Servizi scolastici*

DOC “A” – determina n. 136 del 24 aprile 2017

## SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per la mensa comunale

Anno scolastico 2017/2018 – 2018/ 2019

(con opzione rinnovo a.s. 2019/2020 – 2020/2021)

# CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Codice CIG	00000000
CPV	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
gara numero	00000000000000

# CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

## 1. OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il servizio ha per oggetto la preparazione e distribuzione di pasti caldi e freddi per il servizio di refezione scolastica da svolgersi presso le mense del territorio del comune di S. Angelo in Vado (PU): la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro cottura interno sito nei locali cucina della mensa scolastica della scuola dell'Infanzia, in via Robert Baden-Powell, Sant'Angelo in Vado.
2. Le Parti potranno essere indicate come segue:  
Comune di S. Angelo: Comune oppure Ente;  
Appaltatore: Impresa Appaltatrice (IA) oppure Gestore;
3. Nel dettaglio, l'oggetto del servizio riguarda la preparazione, la fornitura, la distribuzione e lo scodellamento comprensiva della veicolazione presso le mense di seguito indicate dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali adibiti a centri di cottura e relative attrezzature.

## PUNTI EROGAZIONE SERVIZIO E ORARI

### MENSA SCUOLA DELL' INFANZIA (centro cottura interno)

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì

orario 12:00 - Via Robert Baden-Powell

### MENSA NIDO COMUNALE

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì

orario 12:00 - via Piobbichese, n. 14

e pertanto comprende:

- FORNITURA E GESTIONE DERRATE:
  - invio ordinativi derrate alimentari ai fornitori individuati, in base alle quantità e tipologie di volta in volta necessarie per la preparazione del pasto previsto dal menù;
  - ricevimento derrate alimentari e verifica delle forniture ovvero controllo della rispondenza delle merci consegnate con gli ordinativi per qualità e quantità nonché con le norme igienico sanitarie di riferimento;
  - stoccaggio, conservazione ecc. in accordo con le procedure HACCP e con le norme di settore.
- PREPARAZIONE PASTI
  - preparazione pasti in applicazione del menù validato dall'ASUR (allegato 01 e sue eventuali modificazioni (vedi successivo art. 8.3)
- VEICOLAZIONE PASTI: i pasti destinati alla refezione degli utenti del Nido comunale, preparati presso il centro cottura interno alla scuola dell'infanzia, dovranno essere trasportati, a cura e spese dell'Appaltatore, presso la sede del nido che dista 700 mt circa dai locali della cucina: il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:
  - utilizzo di contenitori isotermitici a norma in quantità e qualità idonei al trasporto delle derrate di volta in volta previste nel menù;
  - tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la somministrazione effettiva degli stessi presso la mensa del nido non dovranno intercorrere più di dieci (10) minuti: a tal fine l'Amministrazione potrà effettuare verifiche e sopralluoghi presso la cucina della scuola dell'infanzia o presso la mensa del nido.

L'Appaltatore potrà richiedere all'Ente l'utilizzo del mezzo di proprietà comunale già in dotazione e in regola con le normative sul trasporto degli alimenti: FIAT FIORINO, targa BD062NP; in tal caso, l'utilizzo verrà regolato con apposito accordo di comodato, con il quale l'Appaltatore si obbliga a rifondere l'Amministrazione delle spese per copertura assicurativa e bolli per un importo annuo stimato in € 651,37, provvedendo alle spese di conduzione (carburanti e manutenzioni ordinarie);

**NB:** Ai bambini/utenti del Nido, oltre che il pasto (secondo tabelle dietetiche ASUR Marche), dovranno essere forniti gli alimenti per la merendina di metà mattina e per la merenda del



pomeriggio. Quest'ultima opzione solamente per i bambini che utilizzano il servizio a tempo pieno, sino alle ore 16;

Ai bambini/utenti della mensa della scuola dell'infanzia dovrà essere servita, oltre al pasto, uno spuntino di metà mattinata a base di frutta fresca, sbucciata a tagliata a pezzi.

- **RIORDINO E PULIZIE** ove indicato in base al documento allegato 02 (Piano riordino e pulizie) il riordino del locale cucina e comprende:
  - lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, tegami ecc;
  - rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), secondo le indicazioni del gestore del servizio individuato secondo la normativa vigente in materia;
  - riassetto dei locali e sanificazione superfici.
  
- **FORNITURA MATERIALI:** fornitura a nuovo e/o sostituzione delle dotazioni esistenti nei centri cottura e nei punti di erogazione del servizio aventi ad oggetto piccola attrezzatura; fornitura di materiale igienico sanitario per pulizia cucine e refettori (anche per pulizia refettori da parte di personale dell'Istituto comprensivo c.d. "funzioni miste").
  - specifica- piccola attrezzatura: si intendono comprese stoviglie, tegami, pentole, padelle ecc, nonché utensili e piccoli attrezzi che si rendano necessari per la perfetta esecuzione del servizi, la preparazione/confezionamento alla distribuzione dei pasti, il materiale a perdere, non riciclabile, da fornire in caso di guasti tecnici alle attrezzature in gestione o imprevisti in qualunque modo causati, anche non imputabili al Gestore; a tale proposito l'I.A. è tenuta a prendere visione/conoscenza, prima della presentazione dell'offerta, delle circostanze di cui sopra.
  - specifica - materiale igienico sanitario: sono compresi i materiali per la pulizia (a titolo meramente esemplificativo: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, prodotti per derattizzazione, ecc.), nonché per l'esecuzione del servizio in condizioni di igiene (es: guanti monouso, carta alluminio, tovaglioli, tovaglie, tovagliette, coprivassoi, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc). Si rimanda a quanto disposto all'art. 12.  
Nel caso di modifica, per indicazioni provenienti dall'ASUR o dal Comune (es: passaggio dalle stoviglie in plastica a quelle di ceramica o viceversa; dai bicchieri di plastica a quelli di vetro o viceversa ecc) l'I.A. è tenuta ad adeguare la fornitura senza indennizzi, sempre che il maggiore/minore costo si mantenga entro il limite massimo di scostamento del 20% rispetto a quanto preventivato nel quadro economico;
  
- fornitura DPI al proprio personale;
- formazione del personale per la gestione delle procedure di autocontrollo con il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- approntamento sistema autocontrollo con sistema HACCP.

## **2. REFERENTI**

1. Per l'esecuzione del presente appalto il referente dell'Amministrazione è il Responsabile del Settore Amministrativo del comune di Sant'Angelo in Vado o suo delegato.
2. L'Appaltatore dovrà comunicare al responsabile del procedimento sopra indicato il nominativo di un proprio referente (dipendente, titolare, altro) che avrà le funzioni di referente tra la ditta stessa e il comune.

## **3. TEMPI di ESECUZIONE DELL'APPALTO, NUMERO PASTI, TIPOLOGIA UTENZA**

1. Il presente appalto decorre dal 01/09/2017 o comunque dalla data di aggiudicazione del servizio ovvero di affidamento del medesimo in via d'urgenza nelle more della stipula del contratto fino al 31/08/2019; il servizio è svolto seguendo il calendario scolastico annuale adottato dagli enti competenti.  
decorrenza: dall'aggiudicazione (stimata per il 01/09/2017)  
DURATA 01/09/2017 – 31/08/2018 e 01/09/2018– 31/08/2019  
OPZIONE rinnovo: 01/09/2019 – 31/08/2021
2. I servizi dovranno essere avviati entro la data fissata nel provvedimento di consegna del servizio, anche nelle more della stipula del contratto d'appalto e quindi sotto riserva di legge.

3. L'Impresa resterà vincolata con la presentazione dell'offerta, mentre la Stazione appaltante resterà vincolata solo dopo la sottoscrizione del contratto d'appalto.
4. **OPZIONE RINNOVO** : L'Ente potrà disporre apposita opzione di rinnovo del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016 primo periodo, per un periodo di DUE anni ulteriore, ad insindacabile valutazione dell'Amministrazione.
5. Di norma il servizio viene prestato secondo il calendario scolastico definito per la scuola dell'infanzia e il calendario educativo definito per il nido comunale.
6. Le prestazioni oggetto del presente appalto non saranno effettuate durante i periodi di chiusura delle scuole come da calendario scolastico e di chiusura del Nido comunale, come da calendario dell'anno educativo approvato dal comune e comunque nei giorni di interruzione del calendario scolastico, stabiliti con apposita ordinanza a seguito di calamità naturali o eventi eccezionali.
7. Possono essere richiesti all'appaltatore servizi extra rispetto a quelli di cui sopra, ad esempio per attività estive organizzate dal comune (es: campagne di scavi archeologici nel mese di giugno e luglio, festa del Patrono 29 settembre, altri eventi e manifestazioni che prevedono la preparazione dei pasti). A questo fine per la quantificazione del corrispettivo, l'Appaltatore applicherà il **costo a pasto** che verrà quantificato nell'offerta resa in sede di gara.
8. L'appaltatore previo assenso rilasciato in forma scritta dal comune di Sant'Angelo in Vado, potrà preparare i pasti anche per gli alunni di altri comuni.
9. Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico e di inizio e fine del servizio di refezione, nonché delle attività extra di cui sopra, saranno di volta in volta comunicate dal comune.
10. Le settimane di svolgimento del servizio refezione scolastica, il numero di iscritti ai vari plessi e il numero presunto di pasti erogabili per l'anno scolastico 2017/2018 è riportato nel documento allegato 03;
11. Il comune si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.
12. **PROROGA**: al termine del contratto, è prevista la possibilità per il Comune di prorogare, nei confronti dell'aggiudicatario, la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art 106, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione appaltante

#### 4. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

1. Il valore **stimato** complessivo dell'appalto calcolato in applicazione dell'art. 35 del codice dei contratti, è definito come segue

base gara art. 35 Codice Appalti	€ 524.655,48
----------------------------------	--------------

come di seguito dettagliato:

quadro economico		
base appalto anno <b>ANNO 1</b> (A.S. 2017/2018)	€ 131.163,87	personale, derrate, materiali
di cui:		
base gara CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 118.047,48	
base gara CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 13.116,39	
iva 4% CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4.721,90	
iva 4% CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 188,88	
<b>TOTALE CON IVA</b>	<b>€ 136.074,65</b>	

quadro economico		
base appalto anno <b>ANNO 2</b> (A.S. 2018/2019)	€ 131.163,87	personale, derrate, materiali
di cui:		
base gara CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 118.047,48	
base gara CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 13.116,39	

iva 4% CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4.721,90
iva 4% CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 188,88
TOTALE CON IVA	€ 136.074,65

quadro economico		
base appalto anno <b>ANNO 3</b> opzione rinnovo (A.S. 2019/2020)	€ 131.163,87	personale, derrate, materiali
di cui:		
base gara CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 118.047,48	
base gara CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 13.116,39	
iva 4% CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4.721,90	
iva 4% CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 188,88	
TOTALE CON IVA	€ 136.074,65	

quadro economico		
base appalto anno <b>ANNO 4</b> opzione rinnovo (A.S. 2020/2021)	€ 131.163,87	personale, derrate, materiali
di cui:		
base gara CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 118.047,48	
base gara CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 13.116,39	
iva 4% CAPITOLO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4.721,90	
iva 4% CAPITOLO NIDO COMUNALE	€ 188,88	
TOTALE CON IVA	€ 136.074,65	

2. Metodo **di stima del costo dell'appalto**: nel calcolo del costo dell'appalto è stato considerato:
- il costo del personale, determinato applicando il costo orario stabilito dal Tariffario regionale dei Criteri per l'affidamento dei servizi alle cooperative sociali e loro consorzi da parte degli enti locali e degli altri enti pubblici operanti nelle materia di competenza regionale, approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 569/2014, attuativa della LR. 18/12/2001, n. 34, della legge 381/1991 "Disciplina delle Cooperative sociali", previsto per le unità di personale;
  - il costo delle derrate alimentari, in conformità ai requisiti delle derrate riportate nell'allegato 04;
  - il costo della sicurezza interna del personale, della formazione e dei DPI;
  - il costo dei materiali igienico sanitari, in conformità ai requisiti riportati nell'allegato 05;

dettaglio		
dettaglio base gara annuale		
spesa per personale compresa sicurezza, formazione e DPI	€ 52.205,00	
spesa per derrate	€ 75.697,25	
materiali	€ 2.610,25	
noleggio automezzo	€ 651,37	
	€ 131.163,87	

3. **Corrispettivo del contratto**: il Comune riconosce all'Appaltatore il corrispettivo determinato in sede di gara determinato in base al ribasso offerto, da liquidarsi sulla base di specifica fattura.

L'importo di ogni fattura verrà determinato sulla base dei pasti erogati nel periodo di riferimento, adeguatamente documentati nei modi e nelle forme che verranno concordati con il RUP, applicando il costo a pasto, determinato in sede di gara in base al ribasso offerto. Si rimanda al Capo III "Esecuzione e pagamenti"

4. Varianti: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni secondo le esigenze contingenti del servizio stesso, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, come previsto all'art. 106, comma 12, del Codice, il Comune può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario e l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto, né potrà muovere alcuna eccezione, richiesta di maggiori prezzi o pretendere indennizzi di sorta se il servizio risultasse di importo maggiore o minore nell'ambito del citato 20 per cento..
5. Revisione dei prezzi: non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione dei prezzi contrattuali; pertanto i prezzi applicati resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a), del d.lgs. 50/2016, si procederà esclusivamente all'adeguamento periodico dei prezzi. Per l'adeguamento annuo si procederà alla applicazione della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3.- Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati-generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente la firma (a titolo esemplificativo: in caso di firma del contratto il 1 luglio 2017, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1 settembre 2018 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/08/2017 e il 31/08/2018).

## **CAPO II – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **5. CLAUSOLA DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DI ESIGENZE SOCIALI (C.D. CLAUSOLA SOCIALE)**

1. Per l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto, per la fase di esecuzione del servizio nel caso in cui lo stesso abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, e qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, è previsto - ai sensi e per gli effetti dell'art. 50, del d.lgs. 50/2016 (codice dei Contratti), l'impegno di assorbire ed utilizzare in via prioritaria nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti.

### **6. MODALITA' di ESECUZIONE DELL'APPALTO – UTENZA E STANDARDS MINIMI**

1. Tipologia dell'utenza. L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini del nido (1-3 anni), alunni delle scuole dell'infanzia (3-6 anni), da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.
2. Standard minimi di qualità del servizio. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

### **7. MODALITA' di ESECUZIONE DELL'APPALTO – STRUTTURA, LOCALI E ATTREZZATURA, MANUTENZIONI**

1. Struttura, locali e attrezzatura. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione, o, in caso di consegna del servizio in via d'urgenza nelle more della stipula del contratto, in sede di stipula del contratto. I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e/o in disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto. L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale o comunque autorizzati dal Comune compatibili con l'utilizzo delle cucine da parte dell'Appaltatore per le finalità di cui al presente

capitolato, e, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso nonché di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

2. **Manutenzione.** La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali utilizzati è a carico della ditta aggiudicataria, mentre la manutenzione straordinaria delle attrezzature è a carico del Comune. Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia il gestore sarà tenuto ad avvisare immediatamente il referente del Comune.

Specifica:

- si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale delle attrezzature delle cucine. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno effettuate in autonomia dalla ditta aggiudicataria, tenendo presente la necessità primaria di garantire la corretta esecuzione del servizio.
  - Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi di sostituzione delle attrezzature stesse, ivi compresi i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.
3. Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

## **8. MODALITA' di ESECUZIONE DELL'APPALTO – PREPARAZIONE DEI PASTI**

1. **MENU' e QUANTITÀ DELLE VIVANDE.** La IA deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegati n. 01) e nella quantità prevista dai ricettari e dalle Tabelle Dietetiche ivi indicate, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dal ricettario e dalle tabelle dietetiche/grammature allegate ai menù.

Nel ricettario sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

2. **DERRATE ALIMENTARI.** Il documento allegato 01 (menù) si compone di un menù principale, con l'indicazione sintetica del menù giornaliero e settimanale, e di un ricettario, con l'indicazione di ingredienti e grammature, entrambi elaborati e approvati dal competente servizio ASUR. Per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi indicati, è da considerarsi vincolante l'indicazione "di stagione" prevista nel menù principale, rivestendo a questo proposito il ricettario valore esemplificativo.

3. **MODIFICHE del MENÙ.** Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'UR, modifiche al menù e al ricettario, senza che ciò possa costituire titolo per indennizzi di sorta da parte del gestore, nei casi e con le modalità di seguito descritte. In considerazione di ciò, le derrate alimentari indicate nel documento allegato 04 comprendono prodotti in uso nell'attuale menù ma anche prodotti attualmente non in uso ma che potranno essere utilizzati sia come prodotti sostitutivi per i casi di emergenza e/o carenza delle derrate normalmente utilizzate, sia per i casi di modifica/revisione/integrazione del menù, come di seguito indicato. Nel caso in cui comunque non siano presenti, nel citato allegato 04, derrate resesi necessarie a seguito delle modifiche apportate al menù, il Comune in collaborazione con l'I.A. provvederà alla elaborazione e approvazione della nuova scheda merceologica.

Modifiche:

- **ADEGUAMENTO** per aggiornamenti LARN o altri motivi. Menù e ricettario possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi: in questi casi entrambe le parti, quindi né il Comune né l'IA, avrà diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.
- **REVISIONE PROGRAMMATA DEL MENU'.** Il Comune rende noto, e l'I.A. prende atto con la sottoscrizione del presente Capitolato, che nel corso dell'appalto potranno essere programmate revisioni dei menù in vigore. In questo caso, il Comune procederà ad una revisione del menù in accordo e in collaborazione con l'I.A. e con i competenti servizi ASUR.

- **FESTIVITA' E OCCASIONI PARTICOLARI.** In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) oppure in riferimento a specifiche richieste dell'Istituto comprensivo di riferimento o del concessionario del servizio nido, anche in relazione a progetti e iniziative didattiche, il Comune potrà richiedere alla I.A. oppure l'I.A. potrà proporre al Comune un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte del Comune. In questi casi, il costo del menù sarà equiparato a quello del menù standard, salvo casi particolari che dovranno essere preventivamente concordati con il Comune.
- **ALTRI CASI.** L'I.A. potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione esistenti o da istituire: le variazioni dovranno comunque essere sottoposte al preventivo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.), ove necessario.
- **MANCATO GRADIMENTO.** Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A se non previa intesa e autorizzazione del comune.

4. **CESTINI freddi.** Il comune potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito specificati:

Scuola dell'infanzia

- panino (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù) farcito con prosciutto cotto o crudo (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù);
- panino (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù) con formaggio (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù);
- frutta fresca (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù);
- succo di frutta in confezione tetrabrick da 125 ml, acqua minerale in bottiglia PET da 50 ml;
- un pacchetto di biscotti da g. 40;
- tovaglioli di carta;
- bicchieri a perdere.

Per gli utenti del Nido:

- 2 panini morbidi (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù) con formaggio fresco/ formaggio (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù) ;
- panino morbido (grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù) con marmellata;
- succo di frutta in confezione tetrabrick da 125 ml, acqua minerale in bottiglia PET da 50 ml;
- un pacchetto di biscotti da g. 40;
- tovaglioli di carta;
- bicchieri a perdere.

5. **PASTI SPECIALI.** L'appaltatore dovrà provvedere, senza indennità aggiuntive, alla preparazione di pasti relativi a diete speciali sotto indicate, con le specifiche di seguito indicate.

○ DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO (DIETA SANITARIA)

Rientrano in questa categoria gli utenti (alunni, personale ATA, insegnanti e tutti i soggetti autorizzati dall'UR) affetti da intolleranze ed allergie ad alimenti specifici o affetti da patologie (ad es. diabete mellito, celiachia, favismo, ipercolesterolemia) per le quali una corretta dieta è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute o per il controllo della malattia stessa.

**CELIACHIA**

L'articolo 4, della legge 123/2005, prevede che, nelle mense delle strutture pubbliche, devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.

L'I.A. deve pertanto garantire la preparazione di pasti senza glutine, in condizioni di sicurezza per gli utenti. Nel caso in cui la dimensione del centro cottura del Comune non dovesse essere ritenuto idoneo alla preparazione, l'I.A. dovrà approntare le necessarie procedure per la preparazione degli alimenti, ivi compresa la preparazione in altro centro cottura e la conseguente veicolazione del pasto.

**SEGNALAZIONE/RICHIESTA:** la richiesta di dieta speciale deve essere corredata dal certificato medico, rilasciato dal Medico Curante (Pediatra Libera Scelta o Medico di Medicina Generale), secondo la modulistica messa a disposizione dall'UR. L'UR comunica tempestivamente alla I.A. la segnalazione/richiesta.

➤ Validità del certificato medico. Validità del certificato medico presentato per motivazioni sanitarie e per patologie croniche irreversibili (diabete, celiachia, favismo, ecc.): intero percorso educativo. Validità del certificato medico presentato per motivazioni sanitarie: periodo indicato dal certificato stesso.

○ **DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO (MENÙ ALTERNATIVO)**

Rientrano in questa categoria gli alunni che per situazioni legate a scelte personali della famiglia seguono un regime alimentare con l'esclusione di alcuni alimenti.

Il servizio deve garantire, compatibilmente alle esigenze di tipo organizzativo, l'erogazione di tutte le diete a carattere religioso e a carattere etico.

**SEGNALAZIONE/RICHIESTA:** la richiesta di dieta speciale deve essere richiesta in autodichiarazione dal l' esercente la potestà genitoriale del minore, secondo la modulistica messa a disposizione dall'UR. L'UR comunica tempestivamente alla I.A. la segnalazione/richiesta.

➤ Validità della autodichiarazione. Validità dell'autocertificazione per motivi etico-religiosi: intero percorso educativo.

○ **DIETA LEGGERA (DIETA BIANCA)**

Rientrano in questa categoria gli alunni che necessitano per un breve periodo (circa 3 giorni) di una dieta leggera a seguito di gastriti, enteriti, sindromi post-influenzali, ecc.

**SEGNALAZIONE/RICHIESTA:** la richiesta di dieta in bianco è effettuata senza particolari formalità dall' esercente la potestà genitoriale del minore, direttamente al personale dell'I.A. o all'insegnante.

➤ Validità della richiesta. Massimo 3 giorni.

6. **COMUNICAZIONE GIORNALIERA PASTI:** il numero dei pasti da preparare e consegnare per ogni giorno di servizio verrà comunicato all'Appaltatore da soggetti che verranno indicati dai collaboratori scolastici dell'Istituto Comprensivo e addetti del Nido d'Infanzia, ogni giorno entro le ore 9,30.

7. **TECNICHE DI COTTURA E PREPARAZIONE:** le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta degli ingredienti necessari per la preparazione dei pasti previsti nei menù. Nelle tecniche di cottura si dovranno privilegiare quelle al forno o a vapore per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti. In ogni caso non dovranno essere utilizzati/somministrati

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui/ricicli dei pasti dei giorni precedenti o avanzati;
- va evitata la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

## 9. **RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI.**

1. Nel rispetto della legge 155/2003, l'I.A. dovrà approntare le soluzioni proposte in fase di gara in relazione alla "gestione delle eccedenze alimentari".

2. In generale, comunque, le porzioni non distribuite di alimenti (eccedenze) dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino alla loro gestione, o comunque fino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere, nel rispetto del "orario personale e piano riordino e pulizie" (all. 02) al recupero ed al trasporto presso il centro cottura interno – cucina scuola dell'infanzia (per eccedenze alimentari prodottesi al nido comunale) delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.
3. Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

## **10. RICICLO**

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.
2. Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal d.lgs. 22/1997, così come modificato dalla legge 31 luglio 2003, n. 179.

## **11. PRIVACY**

1. L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del d.lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

## **12. PULIZIA e SANIFICAZIONE A CARICO DELL'APPALTATORE**

1. **PROCEDURE** Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione sono a carico dell'I.A. secondo il piano di riordino e pulizie (allegato 02) e devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione.

E' fatto, inoltre, obbligo alla I.A. di tenere presso i locali la cui sanificazione è a carico dell'I.A.:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotti utilizzati;
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo HACCP, ferma restando la possibilità da parte del Comune di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

2. **CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEL MATERIALE IGIENICO SANITARIO**

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area appositamente individuata nei locali: l'I.A. è tenuta a prendere visione dei locali anche ai fini di cui al presente punto. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

3. **MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

4. **GESTIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

La rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) va condotta secondo le indicazioni del gestore del servizio individuato secondo la normativa di settore.



E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

## **CAPO III – PERSONALE**

### **13. PERSONALE**

1. L'Appaltatore si avvale di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato, od eventualmente socio, convenientemente formato, in possesso dei prescritti requisiti di legge, operante sotto la responsabilità esclusiva dell'appaltatore medesimo. In particolare, per le prestazioni oggetto del presente appalto, il personale dovrà rivestire la qualifica di "cuoco", ovvero essere in possesso delle necessarie attestazioni (in conformità alla normativa vigente) e/o di titoli di studio che consentano lo svolgimento delle attività di «cuoco» nelle mense che preparano pasti per utenti frequentanti le strutture educative oggetto del presente contratto ovvero:
  - struttura educativa: Nido comunale;
  - struttura scolastica: scuola dell'infanzia;
2. A tal fine, l'Aggiudicatario deve osservare nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale in relazione a tutte le persone che esplicano attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta, quanto in forma saltuaria, di consulenza o di qualsivoglia altra natura ed assume ogni responsabilità per danni o infortuni che possono derivare a dette persone o essere cagionati da dette persone nell'esecuzione di ogni attività, direttamente o indirettamente, inerente alle prestazioni oggetto del presente capitolato.
3. L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento delle attività, ivi incluse quelle prestate all'interno dei locali del Comune-committente, manlevando quest'ultimo da ogni eventuale richiesta di risarcimento.
4. Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in vigore, alla data di sottoscrizione del contratto, per il settore nella località di esecuzione del servizio, anche se non sia aderente alle organizzazioni sindacali che lo hanno sottoscritto o sia da esse receduto, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali, in quanto applicabili, e da successive modifiche e integrazioni. E' tenuto, altresì, a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.
5. L'appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta del Comune, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei dipendenti. Ai fini di cui sopra il Comune acquisisce il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) attestante la posizione contributiva e previdenziale del prestatore di servizi nei confronti dei propri dipendenti.
6. Qualora l'Amministrazione accerti che il prestatore di servizi si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo le disposizioni di cui ai precedenti punti, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione contrattuale di cui ai successivi artt. 21 e seguenti segnalando il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.
7. Resta inteso che ogni e qualsiasi onere derivante dall'applicazione delle norme di cui sopra sarà a carico dell'appaltatore.
8. L'impresa dovrà inoltre rispettare, se tenuta, le norme di cui alla legge n. 68/1999, recante "*Norme per il diritto al lavoro dei disabili*".

### **14. DIRITTO DI SCIOPERO**

1. L'oggetto del presente appalto costituisce fornitura di pubblica utilità, pertanto, in caso di sciopero, si applicherà la legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni, che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali, secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti integrativi provinciali ed aziendali, per quanto riguarda i contingenti di personale.
2. L'Appaltatore dovrà provvedere, tramite avviso scritto, con un anticipo di cinque (5) giorni, a segnalare al Comune la data effettiva dello sciopero programmato.

### **15. SICUREZZA DEI LAVORATORI**

1. Tutte le operazioni previste dal presente capitolato dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il d.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro ed, in ogni caso, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. L'Appaltatore pertanto deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti impiegati per l'esecuzione del servizio, tutte le norme di cui sopra.
2. Sono poste a carico dell'Appaltatore tutti gli adempimenti in materia di sicurezza dei lavoratori, ivi compresa la formazione del personale, la fornitura di adeguati dispositivi di sicurezza individuale (DPI) e quant'altro occorra per garantire la sicurezza dei lavoratori.
3. Si dà atto che le prestazioni oggetto del presente contratto afferiscono a prestazioni di servizio, che si svolgono con l'utilizzo di personale dipendente dell'Appaltatore; le operazioni vengono tuttavia svolte anche in interferenza con l'attività di personale dipendente, proprio o comandato, del Comune-committente e di altri soggetti (Istituto comprensivo, imprese fornitrici) : conseguentemente è stato redatto il documento contenente le misure di sicurezza specifiche che rendano compatibili le varie attività e conseguente valutazione dei costi per la sicurezza - DUVRI (allegato 06).
4. In ogni caso, per l'esecuzione del Servizio oggetto del presente Contratto, valgono le regole del Documento di Valutazione dei Rischi del Committente, per il periodo di presenza negli stabili dello stesso. Pertanto il prestatore di servizi dovrà impegnarsi a rispettare (e far rispettare) le regole di sicurezza del committente, nonché tutte le norme sulla sicurezza ricadenti sulla responsabilità del prestatore di servizi ai sensi del d.lgs. 81/2008, aggiornato con il d.lgs. 106/2009. A tal fine, l'Appaltatore con la firma del contratto dichiarerà di aver preso visione del Documento degli adempimenti per la sicurezza in caso di affidamento dei lavori/servizi/forniture redatto dall'Ente committente, in applicazione dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008, contenente all'interno il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) dei luoghi di lavoro predisposto dal Comune-committente e allegato al presente capitolato (allegato 06). Inoltre il prestatore di servizi si impegna ad osservare le disposizioni in materia, che eventualmente dovessero essere emanate durante il contratto.

## **16. SOSTITUZIONE DEI LAVORATORI**

In caso si verifichi la necessità di sostituire personale assente, l'I.A. dovrà garantire che lo stesso sia in possesso delle qualifiche richieste al precedente art. 13, nonché di idonea esperienza e capacità.

## **CAPO III – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIBILITA'**

### **17. FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

1. Mensilmente l'Appaltatore emetterà un'unica fattura, riferita al mese precedente, per il pagamento del corrispettivo determinato ai sensi del precedente art. 4, comma 3, con allegata la scheda di dettaglio, debitamente firmata, contenente gli elementi necessari per la valutazione della prestazione resa. Il corrispettivo sarà liquidato entro i termini che verranno stabiliti in sede di stipula del contratto tra le parti, nel rispetto delle normative vigenti.
2. Le parti, inoltre, si danno reciprocamente atto che tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico della ditta appaltatrice. Sono a carico della ditta appaltatrice e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:
  - spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
  - spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
  - spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.
3. La liquidazione della fattura verrà disposta solo a seguito della verifica della regolarità della prestazione da parte del Responsabile del Settore Amministrativo, in veste di responsabile del procedimento (RUP), nei termini di legge.

### **18. IMPORTO COMMISSIONI PAGAMENTO**

Per l'esecuzione dei pagamenti su banca diversa dalla Tesoreria dell'Ente o sue filiali, il Comune rende noto fin da ora che la Tesoreria tratterà dall'importo nominale del mandato, una somma a titolo di commissione a carico del beneficiario; l'importo è definito dalla vigente convenzione di tesoreria, di cui i concorrenti sono tenuti a prendere conoscenza.

### **19. OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

In attuazione degli obblighi previsti dalla legge n.136/2010, rubricata "*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*" e successive modifiche:

1. la I.A. dichiara di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge citata; si impegna altresì ad inserire, a pena di nullità, in ogni contratto di subappalto o subcontratto inerente il presente rapporto negoziale, un'espressa clausola di rispetto circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010; le parti danno atto che le transazioni riferibili al presente appalto saranno effettuate con lo strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati, come da comunicazione da rendersi, da parte del fornitore, ai sensi dell'art. 3, comma 7, della stessa legge, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
3. in ragione di quanto sopra, le parti prendono atto che il presente appalto può essere risolto in attuazione dell'art. 1456 c.c. laddove il Comune ritenga di avvalersi della clausola risolutiva espressa in questione allorquando le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo dello strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati.

## **20. SPESE**

1. Il Comune rende noto fin da ora che l'I.A. assumerà a proprio totale ed esclusivo carico tutte le spese relative a imposte, tasse e conseguenti e correlate alla stipula e registrazione del contratto relativo al presente appalto.

## **CAPO V – RESPONSABILITA' VERIFICHE E CONTROLLI**

### **21. RESPONSABILITA'**

1. L'appaltatore si obbliga, con la firma del contratto, a dare attuazione alle prescrizioni impartite dal responsabile per l'igiene e la sicurezza degli alimenti attraverso gli strumenti operativi a tal fine predisposti (manuale HACCP, indicazioni operative fornite in occasione degli aggiornamenti di formazione).
2. La mancata osservanza delle prescrizioni in questione da parte dell'Appaltatore, comporta l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 23.
3. L'Appaltatore è comunque direttamente responsabile, nei limiti dello svolgimento delle attività di cui al presente appalto, della corretta gestione della sicurezza alimentare in riferimento alla normativa di settore e alle procedure di HACCP definite ai sensi del comma 1, del presente articolo.
4. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in proprio ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare:
  - l'applicazione delle procedure e delle prescrizioni impartite dal responsabile per l'igiene e la sicurezza degli alimenti attraverso gli strumenti operativi a tal fine predisposti (manuale HACCP, indicazioni operative fornite in occasione degli aggiornamenti di formazione);
  - la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutte le preparazioni, anche attraverso controlli ed analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o presso privati convenzionati.
5. La vigilanza ed il controllo generale sui servizi dati in appalto e sul corretto adempimento delle prestazioni di cui al presente capitolato competeranno al Comune con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
6. In caso di sopralluogo/ispezione dei competenti Servizi ASUR con eventuale notifica di provvedimento di prescrizione con cui si rilevano non conformità nell'applicazione delle procedure di autocontrollo e si prescrivano le eventuali azioni correttive da porre in essere, il Comune provvederà a dare disposizioni al fine di ottemperare alle prescrizioni ASUR, cui l'Appaltatore dovrà attenersi, senza diritto ad indennizzi o incrementi nel corrispettivo previsto. La mancata ottemperanza alle disposizioni del Comune è causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 24.
7. Per garantire la migliore funzionalità del controllo, l'Appaltatore è obbligato a fornire al RUP e ai soggetti da esso delegati (Responsabile servizi scolastici) tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. A tal fine il Comune potrà nominare un'apposita commissione i cui rappresentanti, in possesso della necessaria documentazione autorizzatoria e compatibilmente alle vigenti norme sulla sicurezza alimentare, avranno la facoltà di controllare l'esecuzione ed il buon funzionamento del servizio.

### **22. CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero del personale delle scuole o del servizio educativo Niso d'infanzia, ove sono ubicate le mense o di altri eventi che per qualsiasi causa non consentissero la somministrazione dei pasti, ne dovrà essere dato preavviso, a cura dell'Istituto comprensivo medesimo (per quanto riguarda

lo sciopero del proprio personale) ovvero dal soggetto concessionario del servizio del Nido d'Infanzia alla ditta appaltatrice almeno entro le ore 9,00 del giorno interessato. In questi casi, ferma la decurtazione dell'importo relativo al servizio non prestato dal corrispettivo mensile dovuto, nessun indennizzo e/o risarcimento potrà essere riconosciuto alla ditta appaltatrice per la mancata prestazione.

2. In caso di impossibilità sopravvenute del personale proprio dell'Appaltatore, questi dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo l'espletamento del servizio.
3. Qualora, per motivi eccezionali, l'Appaltatore non fosse in grado di garantire la sostituzione del proprio personale assente e/o non riesca a garantire, per fatto proprio, l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, è tenuto a comunicare la circostanza al RUP, al concessionario del servizio Nido e all'Istituto comprensivo entro le ore 9,00; in questo caso il RUP, il concessionario del servizio nido e l'Istituto comprensivo provvederanno ad avvisare gli utenti del servizio e nessuna penalità verrà applicata, ferma la decurtazione dell'importo relativo al servizio non prestato dal corrispettivo mensile dovuto.
4. Nel caso in cui la comunicazione di cui al precedente comma venga fatta dall'Appaltatore dopo le ore 9,00 e non sia più possibile avvisare in tempo gli utenti, saranno applicate le penalità stabilite dal presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune di un pasto sostitutivo del pasto non fornito, con addebito dell'eventuale maggiore spesa a totale carico della ditta appaltatrice.

### **23. INADEMPIENZE E RELATIVE PENALITÀ**

1. **MANCATA PRESTAZIONE DEL SERVIZIO:** in caso di mancata prestazione del servizio e concomitante mancata informazione al RUP, al concessionario del servizio Nido e all'Istituto comprensivo entro i termini previsti al precedente articolo, il Comune applicherà una penale pari al 75% dell'importo totale, I.V.A. compresa, del servizio non prestato in quel giorno dalla ditta appaltatrice (calcolato in base al numero di pasti che avrebbero dovuto essere erogati nella giornata, sulla base delle presenze degli utenti documentate).
2. **SANZIONI E RILIEVI ASUR PER INOSSERVANZA DI NORME IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI:** qualora si verifici, a seguito dell'effettuazione di sopralluoghi/ispezioni da parte del Comune o dei competenti servizi ASUR l'applicazione di sanzioni o di rilievi di qualunque tipo (anche senza applicazione di sanzioni) da parte dell'ASUR, il Comune applicherà una penale pari allo 0,5% dell'importo totale del contratto (senza opzione rinnovo), I.V.A. compresa;
3. L'applicazione di ogni penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza. La ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro quindici (15) giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine, l'inadempienza si intenderà riconosciuta e saranno applicate dal Comune le penali conseguenti. All'incasso della penale da parte del Comune si procederà mediante ritenute dirette sul corrispettivo dovuto per il mese nel quale verrà assunto il provvedimento comunale di applicazione della penale stessa.
4. In caso di reiterate inadempienze, il Comune potrà risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 24, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice per il recupero del maggior danno.

### **24. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. In caso di grave inadempienza agli obblighi di cui al presente capitolato, si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto con il preavviso minimo di giorni trenta (30) da comunicarsi mediante Posta Elettronica Certificata (PEC) al domicilio eletto dall'I.A.
2. In particolare, qualora la risoluzione del contratto si renda necessaria per gravi motivi di igiene o di tutela della salute degli utenti, il preavviso di cui al comma precedente viene ridotto a giorni tre (3).
3. **CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA:** al verificarsi di una o più delle sottoelencate circostanze, il comune ha facoltà di avvalersi del disposto di cui all'art. 1456 codice civile e pertanto di risolvere immediatamente (senza preavviso) il contratto di appalto:
  - accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
  - sospensione ingiustificata del servizio per un periodo superiore a giorni 3 (tre);
  - subappalto del servizio;
  - applicazione di penalità di cui al precedente art. 23, comma 2 (SANZIONI E RILIEVI ASUR PER INOSSERVANZA DI NORME IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI) per più di due volte/anno contrattuale.

In tali casi il Comune comunica all'appaltatore l'intenzione di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. via PEC al domicilio eletto dall'I.A e provvede all'affidamento del

servizio in oggetto ad altro soggetto in danno dell'appaltatore inadempiente, rivalendosi, per le maggiori somme, sui crediti per corrispettivi di servizio vantati dall'appaltatore medesimo senza pregiudizio per il risarcimento dell'ulteriore maggior danno.

## **25. COPERTURE ASSICURATIVE**

1. L'appaltatore è direttamente responsabile dell'eventuale ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati o comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano e reggono i servizi di refezione descritti nel presente capitolato con la diligenza necessaria per l'esercizio dell'attività professionale oggetto del presente appalto ai sensi dell'art. 1176 c.c.
2. L'appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi onere e risarcimento, con esclusione dell'attivazione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'appaltatore, quindi, rimane responsabile sia civilmente sia penalmente di tutti i danni per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose per colpa propria o dei propri dipendenti, e sarà tenuta al risarcimento dei danni sollevando da ogni spesa e responsabilità il Comune
3. È obbligo della I.A. stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCT), con esclusivo riferimento all'oggetto del presente capitolato, con massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000 (cinque milioni/00), con il limite minimo di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per persona danneggiata e di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per cose, e con validità non inferiore alla durata del contratto.
4. In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la I.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente capitolato, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (cinque milioni/00).
5. Il costo della suddetta polizza è da ritenersi compreso nell'importo contrattuale, pertanto ogni onere ad essa relativo deve essere considerato a carico della I.A.
6. La regolare costituzione della presente garanzia assicurativa dovrà essere documentata dalla I.A. prima dell'inizio della prestazione e dovrà coprire l'intera durata del contratto. Copia conforme all'originale della polizza assicurativa dovrà essere prodotta al RUP prima dell'inizio del servizio.
7. Il massimale previsto nella polizza non è da intendersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dall'appaltatore sia nei confronti di terzi, sia nei confronti del Comune. Tali polizze dovranno avere la durata equivalente a quella del contratto e devono essere trasmesse preliminarmente all'inizio del servizio, oppure, in caso di consegna anticipata, all'atto della compilazione del verbale di consegna servizi.
8. Resta inteso che qualora per qualsiasi causa venga meno la copertura assicurativa prestata e la stessa non venga ripristinata su richiesta del Comune, quest'ultima ha facoltà di dichiarare risolto l'appalto.

## **26. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO.**

E' fatto divieto di cedere il contratto relativo al presente appalto di servizi, pena la risoluzione del contratto per inadempimento.

## **ALLEGATI**

- 01 – MENU' CON GRAMMATURA;
- 01 – MENU' MENSILE;
- 02 – PIANO RIORDINO E PULIZIE;
- 03 - STIMA PASTI EROGABILI;
- 04 – CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI;
- 05 – CARATTERISTICHE MATERIALE IGIENICO SANITARIO;
- 06 – DUVRI.



# Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

*Settore Amministrativo – Ufficio Servizi scolastici*

DOC “B” – determina n. 136 del 24 aprile 2017

## SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per la mensa comunale

Anno scolastico 2017/2018 – 2018/2019

(con opzione rinnovo a.s. 2019/2020 – 2020/2021)

## **PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

### **PROCEDURA INDIVIDUAZIONE FORNITORE**

procedura di affidamento in applicazione dell'articolo 5, della legge 381/1991 e della legge regionale Marche n. 34 del 18 dicembre 2001 e D.G.R. Marche n. 569/2014 e pertanto, nel rispetto delle previsioni del nuovo d.lgs. 50/2016 (codice appalti e concessioni), con procedura aperta ai sensi dell'art. 60, del d.lgs. 50/2016 (da ora: Codice) per contratti sopra soglia comunitaria (art. 35, d.lgs. 50.2016), nel rispetto dell'art. 144 del medesimo Codice.

### **CRITERI DI SELEZIONE ART. 83 CODICE:**

E' necessario il possesso, ai sensi dell'art. 83 del Codice, dei seguenti requisiti minimi:

- A) IDONEITA' PROFESSIONALE - art. 83 comma 1 lettera a) – **AVVALIMENTO NON AMMESSO (art. 89, comma 1)**
- i concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, devono essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti;
  - Iscrizione all'Albo Regionale o Nazionale delle cooperative sociali di tipo “B” e loro consorzi, in applicazione della legge 381/1991 art. 5 e della Legge Regionale Marche n. 34 del 18/12/2001 e D.G.R. Marche n. 569/2014: per Operatori economici aventi sede in altro Stato membro è richiesta l'iscrizione presso organismi analoghi a quelli di iscrizione delle cooperative sociali avente sede in Italia.

B) CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA – art. 83 comma 1 lettera b) – AVVALIMENTO AMMESSO (**art. 89, comma 1**).

fatturato minimo annuo specifico nel settore di attività oggetto dell'appalto:

requisito fatturato minimo annuo € 261.120,00

C) CAPACITA' TECNICA – art. 83, comma 1, lettera c) – AVVALIMENTO AMMESSO (**art. 89, comma 1**)

adeguate risorse umane e tecniche nonché adeguata esperienza per garantire l'esecuzione dell'appalto con adeguato livello di qualità:

- **risorse umane:** personale cuoco e adeguato personale sostitutivo: il personale dovrà essere in possesso dei requisiti indicati all'art 13 del Capitolato "Personale";
- **risorse tecniche:** impegni e/o accordi di tipo contrattuale con fornitori di derrate alimentari di maggiore impatto qualitativo soggetti a valutazione per attribuzione punteggi criterio "Freschezza garantita", ovvero:
  - ✓ PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO;
  - ✓ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI;
  - ✓ CARNE;*(prodotti contrassegnati "prodotto km zero" nell'allegato "ALLEGATO- caratteristiche derrate alimentari")*
- **esperienza:** aver effettuato in ciascun anno del triennio 2014 - 2015 - 2016 servizi analoghi a quelli oggetto della gara, in almeno numero due (2) strutture per la refezione scolastica pubblica o privata, con indicazione degli importi, delle date e dei committenti pubblici o privati;

#### RTI

**i requisiti di cui sopra** (art. 83, comma 1, lettera b) e art. 83, comma 1, lettera c) devono essere posseduti cumulativamente dal R.T.I. ma la capogruppo o mandataria deve possedere il requisito nella misura maggioritaria (60%).

### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: CRITERIO OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA**

---

nel rispetto delle previsioni di cui all'art. 144 del Codice, per quanto riguarda la previsione dell'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice, e per quanto riguarda l'inserimento, nei criteri di aggiudicazione, di pesi e parametri conformi a quanto imposto dal comma 1, del citato art. 144, in combinato disposto con l'art. 34 del medesimo Codice e dal DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi", l'appalto viene aggiudicato in applicazione della legge 381/1991, art. 5 e della l.r. Marche n. 34 del 18 dicembre 2001 e D.G.R. Marche n. 569/2014: la migliore offerta sarà quella della ditta concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma del punteggio conseguito per l'offerta tecnica e il punteggio complessivo conseguito per l'offerta economica.

Il punteggio disponibile da assegnare alle offerte ammonta a complessivi punti cento (100), da attribuire a ciascuna offerta nel seguente modo:

- **QUALITA'**                      fino a **70** punti;
- **PREZZO:**                      fino a **30** punti.

## **1 - QUALITA'**

---

Verranno valutate offerte qualitative presentate dai concorrenti sulla base dei criteri di aggiudicazione di seguito indicati Per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà impiegato il metodo aggregativo compensatore che consiste nel costruire una graduatoria dei concorrenti sulla base della seguente formula:

$$P_i = C_{ai} * P_a + C_{bi} * P_b + \dots + C_{ni} * P_n$$

dove

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente  $i$ ;

.....  
Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....  
Pn = peso criterio di valutazione n.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi ai criteri di valutazione aventi natura qualitativa, saranno determinati dalla commissione giudicatrice, secondo la seguente ripartizione:

**eccellente** = 0,81 -1,00

**molto buono** = 0,61 -0,80

**buono** = 0,41 - 0,60

**discreto** = 0,21 - 0,40

**sufficiente** = 0,10 - 0,20

**insufficiente** = 0,00

Si precisa, inoltre, che i coefficienti, variabili tra zero ed uno, attraverso i quali si procede alla individuazione della offerta economicamente più vantaggiosa per gli elementi di valutazione, criteri e sub-criteri aventi natura qualitativa sono determinati:

- 1) effettuando da parte di ogni commissario, in sedute riservate, l'attribuzione discrezionale, sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare, alle proposte dei concorrenti dei coefficienti, variabili tra zero ed uno;
- 2) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti;
- 3) attribuendo il coefficiente uno alla somma di valore più elevato e proporzionando linearmente a tale media le altre medie.

Si precisa, altresì, che, al fine di non alterare i rapporti stabiliti nel bando di gara tra i pesi dei criteri di valutazione di natura qualitativa e quelli di natura quantitativa se nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnica, il punteggio pari al peso complessivo dell'offerta tecnica, è effettuata la cd. riparametrazione dei punteggi assegnando il peso totale dell'offerta tecnica all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei singoli elementi (sub-criteri), e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei punteggi sia riportata al valore della somma dei pesi attribuiti all'intera offerta tecnica.

**Si precisa, inoltre, che saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà alla apertura della loro offerta economica, i concorrenti i cui punti attribuiti dalla commissione giudicatrice in relazione al criterio di valutazione di natura qualitativa, non siano pari o superiore alla soglia di punti trentacinque (35) su massimo attribuibile di settanta (70), arrotondata alla unità superiore (soglia di sbarramento).**



**QUALITA' E VALIDITA' DEL PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO**  
**TOTALE PUNTI ATTRIBUIBILI = 30**

<p><b>CRITERIO 1</b>  <b>Rapporti che il concorrente si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nello specifico territorio ove verranno realizzati gli inserimenti lavorativi, documentati da accordi sottoscritti</b></p> <p><u>Sub criterio 1.1</u>  a) sono oggetto di valutazione gli accordi documentati aventi ad oggetto inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura: si specifica che il personale impiegato dovrà essere idoneo alle mansioni previste dal capitolato e dagli allegati; inoltre è previsto l'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per gli addetti, trattandosi di attività che hanno contatti diretti e regolari con i minori, (d.lgs 39/2014 - Gazzetta ufficiale 68 del 22 marzo)..... <b>massimo punti 6</b></p> <p><u>Sub criterio 1.2</u>  b) sono oggetto di valutazione gli accordi documentati aventi ad oggetto gli inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa..... <b>massimo punti 4</b></p>	10
<p><b>CRITERIO 2</b>  <b>Validità del progetto al fine della creazione e della continuità di occupazione stabile per i soggetti svantaggiati</b></p> <p><u>Sub criterio 2.1</u>  a) sono oggetto di valutazione la creazione e la continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura.....<b>massimo punti 12</b></p> <p><u>Sub criterio 2.2</u>  b) sono oggetto di valutazione la creazione e la continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa.....<b>massimo punti 8</b></p>	20

**QUALITA' E VALIDITA' DEL PROGETTO QUALITATIVO**  
**TOTALE PUNTI ATTRIBUIBILI = 40**

<p><b>CRITERIO 3</b>  <u>“PRODOTTI A KM ZERO - utilizzo di prodotti a km “ZERO” ovvero a filiera corta di produzione locale.</u>  Illustrazione criterio: per prodotto alimentare a CHILOMETRO ZERO si intendono <i>“i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale (art. 1, lett. a del DDL 77 del 2013, Camera dei Deputati)” solo in riferimento alle derrate di seguito indicate (contrassegnate con la dicitura “prodotto a km zero” nell’allegato denominato “ Caratteristiche derrate”):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO;</b></li> <li>• <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI;</b></li> <li>• <b>CARNE.</b></li> </ul> <p>Attribuzione del punteggio: il punteggio massimo sarà attribuito valutando la provenienza dei prodotti come segue:  - da 0 a 20 km;  - da 20,01 a 70 km;  - fuori Regione e comunque oltre i 70 Km:</p>	14
---	----

<p>Successivamente all'aggiudicazione e inizio del servizio, l'approvvigionamento dei prodotti deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di movimentazione del prodotto, dalla produzione fino al momento del consumo finale, deve essere documentato attraverso i documenti di trasporto previsti dalla normativa vigente.</p>	
<p><b>CRITERIO 4</b>  <u>“FRESCHENZA GARANTITA”</u>  Illustrazione criterio: <b>solo per le derrate di seguito indicate (contrassegnate con la dicitura “prodotto a km zero” nell'allegato 3 Caratteristiche derrate):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO;</b></li> <li>• <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI;</b></li> <li>• <b>CARNE.</b></li> </ul> <p>Si tiene in considerazione il tempo di trasporto delle derrate dal luogo di raccolta /produzione/allevamento a quello di preparazione dei pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso dal momento della raccolta/produzione/allevamento (<b>per carne: al netto dei tempi necessari per la frollatura o macellazione - si vedano schede merceologiche derrate</b>) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto.</p> <p>I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non <b>può superare le 72 ore</b>, tenendo presente i seguenti sotto punteggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fino a 24 ore;</li> <li>- da 25 a 48 ore;</li> <li>- da 48 a 72 ore;</li> <li>- oltre 72 ore.</li> </ul> <p>Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO)</li> <li>- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE)</li> <li>- il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti</li> <li>- tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo.</li> </ul>	14
<p><b>CRITERIO 6</b>  <u>GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI</u>  Obiettivi: riduzione degli sprechi alimentari.  gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ riduzione delle eccedenze;</li> <li>▪ distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali;</li> </ul>	6
<p><b>CRITERIO 7</b>  <u>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO / SERVIZI AGGIUNTIVI</u></p> <p>La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali ulteriori proposte migliorative/ servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato Speciale d'appalto.</p> <p>La valutazione terrà conto delle caratteristiche specifiche delle proposte migliorative/ servizi aggiuntivi che, in caso di aggiudicazione della gara, l'Impresa svolgerà, a proprie spese e cura, senza alcun onere – né finanziario né procedimentale né di altra natura - a carico del comune di Sant'Angelo in Vado.</p> <p>Sarà valutato un numero massimo di una proposta migliorativa/ servizio aggiuntivo. Qualora la concorrente indichi un numero maggiore di proposte migliorative/ servizi aggiuntivi, la Commissione fermerà, comunque, la valutazione, al primo servizio indicato nella relazione tecnica all'uopo predisposta. Non verranno valutate quelle proposte migliorative/ servizi aggiuntivi che si concretizzino in mere prestazioni e/o modalità di esecuzione di obblighi già</p>	6

oggetto di Capitolato Speciale.

La Commissione terrà conto, in particolare, della fruibilità del servizio, della sua utilità per l'ente, dell'utilità per l'utenza, della sua rilevanza in termini economici, nonché del suo valore qualitativo complessivo e della sua incidenza in termini di efficacia sull'appalto nel suo complesso, nonché (qualora attinente) della tempistica di attivazione.

## 2 - PREZZO

---

### OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio sarà assegnato applicando la seguente formula:

$$\text{punteggio} = 30 \times \text{PMin} / \text{POff}$$

dove:

punteggio offerta "n"

PMin = Prezzo minimo offerto, al netto degli oneri non soggetti a ribasso;

POff = Prezzo offerto ditta in esame, al netto degli oneri non soggetti a ribasso.

## Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 532

- Protidi: 16,6%

- Lipidi: 24,8 %

- Glucidi: 58,6 %

LUNEDI	<p><b>Risotto con verdure</b> (es: - <u>risotto con zucca gialla</u> ** - <u>risotto con porri</u>)</p> <p>risotto con zucca gialla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 riso</li> <li>- gr 60 zucca gialla</li> <li>- gr 3 parmigiano</li> <li>- gr 150 brodo vegetale (preparato con verdure fresche)</li> <li>- gr. 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- aglio, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: <u>crocchette di pesce</u> - <u>crocchette di pesce con spinaci</u> - <u>hamburger di pesce</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pesce</li> <li>- gr 6 uovo (N.1 per 8 porzioni)</li> <li>- gr 5 parmigiano</li> <li>- gr 20 patate</li> <li>- pangrattato - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura di stagione</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p> <p><i>** Variante periodo estivo risotto con zucchine</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 533</li> <li>- Protidi 15,8%</li> <li>- Lipidi 19,6%</li> <li>- Glucidi 64,6%</li> </ul>
MARTEDI	<p><b>Pastina in brodo di carne</b> (o <u>passatelli</u> o stracciatella)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 30 pasta</li> <li>- gr 180 brodo di carne</li> <li>- gr 3 parmigiano</li> </ul> <p><b>Bollito ripassato con pomodoro</b> (o condito con olio e limone)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 bollito</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - pomodoro, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cotta di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdura di stagione</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 492</li> <li>- Protidi 18,2%</li> <li>- Lipidi 31,7%</li> <li>- Glucidi 50,1%</li> </ul>
MERCOLEDI	<p><b>Pasta al pomodoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 40 pomodoro fresco (o gr 25 pelati).</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b.</li> </ul> <p><b>Polpettine di carne in bianco o al pomodoro</b> (o svizzera)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 25 vitellone magro</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 5 uovo (N.1 per 10 porzioni)</li> <li>- gr 10 patate</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- pangrattato, salsa di pomodoro, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cotta di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdura di stagione</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 534</li> <li>- Protidi 15%</li> <li>- Lipidi 25,9%</li> <li>- Glucidi 59,1%</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>GIOVEDI</b></p>	<p><b>Crema di legumi</b> (es: <u>passato di legumi</u> - <u>crema ceci e broccoletti</u>)**</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 25 legumi secchi misti (es: fagioli, ceci, lenticchie)</li> <li>- gr 40 verdure</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 4 parmigiano - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pizza pomodoro e mozzarella</b> (in alternativa <u>crostini con pomodoro e mozzarella</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 farina</li> <li>- gr 3 lievito birra</li> <li>- gr 30 pomodori pelati</li> <li>- gr 30 mozzarella - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Frutta fresca di stagione gr 100</b> ** Variante periodo estivo: <u>crema di piselli</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 514</li> <li>- Protidi 17,4%</li> <li>- Lipidi 26,2%</li> <li>- Glucidi 56,4%</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>VENERDI</b></p>	<p><b>Pasta con sugo vegetale</b> (es: <u>pasta con zucchine</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 60 verdura di stagione</li> <li>- gr 3 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: <u>filetti di sogliole e patate</u> - <u>merluzzo pasticcato</u> - <u>merluzzo nascosto con verdure</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 filetti di sogliola</li> <li>- gr 40 patate</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 10 pangrattato - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Insalata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 30 insalata</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale e limone q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b> <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 587</li> <li>- Protidi 16,5%</li> <li>- Lipidi 21,8%</li> <li>- Glucidi 61,7%</li> </ul>

*Dr. G. Gallucci*  
PRIMARIO PEDIATRA




## Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 534

- Protidi: 15,4%

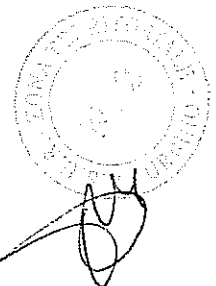
- Lipidi: 23,9%

- Glucidi: 60,7%

<b>LUNEDI</b>	<p><b>Pasta al pomodoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 40 pomodoro fresco (o gr 25 pelati).</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce arrosto</b> (es: Filetti di merluzzo al forno con pomodorini - <u>rosette di merluzzo al forno</u> - <u>merluzzo al piatto</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 merluzzo o nasello</li> <li>- gr 15 pomodorini</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 505</li> <li>- Protidi 15,9%</li> <li>- Lipidi 23,2%</li> <li>- Glucidi 60,9%</li> </ul>
<b>MARTEDI</b>	<p><b>Passato di verdure con pastina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 90 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli freschi)</li> <li>- gr 25 pastina</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Fettina in pizzaiola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 vitellone magro</li> <li>- gr 15 pomodori pelati</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - aglio, origano, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Purea di patate</b> (o patate lesse)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 100 patate</li> <li>- gr 5 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 30 latte parzialmente scremato - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 553</li> <li>- Protidi 15,6%</li> <li>- Lipidi 27,3%</li> <li>- Glucidi 57,1%</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta con verdure</b> (es: pasta con <u>salsa spinaci e ricotta</u> - <u>pasta bietola spinaci e ricotta</u> - <u>pasta al cavolfiore</u>)</li> <li>- gr 50 pasta di semola</li> <li>- gr 15 spinaci</li> <li>- gr 8 ricotta di vacca</li> <li>- gr 4 latte - gr 2 parmigiano - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Frittata</b> (es: frittata con patate)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 20 uovo (N.2 per 5 porzioni)</li> <li>- gr 10 ricotta - gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 2 latte - gr 30 patate</li> <li>- gr 2 olio extra vergine di oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b>                      <b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 516</li> <li>- Protidi 13,7%</li> <li>- Lipidi 21,9%</li> <li>- Glucidi 64,4%</li> </ul>

<b>GIOVEDI</b>	<p><b>Crema di zucca con orzo</b> (o brodo vegetale con pastina)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 30 orzo</li> <li>- gr 100 zucca</li> <li>- gr 10 cipolla</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 4 parmigiano, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Polpettone di tacchino con bietole</b> (o arrosto di tacchino o fesa di tacchino ripiena)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 30 tacchino</li> <li>- gr 20 bietole</li> <li>- gr 6 parmigiano</li> <li>- gr 5 uovo (N.1 per n.10 porzioni)</li> <li>- gr 10 pangrattato</li> <li>- brodo vegetale 150</li> <li>- sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cotta di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdura</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40                      Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 505</li> <li>- Protidi 17,7%</li> <li>- Lipidi 24,9%</li> <li>- Glucidi 57,4%</li> </ul>
<b>VENERDI</b>	<p><b>Risotto con verdure</b> (es: <u>risotto all'ortolana</u> - <u>risotto primavera</u> - <u>risotto con carciofi</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 riso</li> <li>- gr 40 pomodori</li> <li>- gr 25 zucchine</li> <li>- gr 12 cipolla</li> <li>- gr 5 carota</li> <li>- gr 200 brodo vegetale (preparato con verdure fresche)</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: - <u>sogliola alla fiorentina</u> - <u>filetto di persico al vapore</u> - <u>merluzzo al limone</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pesce (es: sogliola)</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- prezzemolo, sale, q.b.</li> </ul> <p><b>Verdure gratinate al forno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 100 verdure (es: zucchine, pomodori, etc)</li> <li>- gr 10 pangrattato</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40                      Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 588</li> <li>- Protidi 14,2%</li> <li>- Lipidi 22,4%</li> <li>- Glucidi 63,4%</li> </ul>

*Dott. M. Filomeni*  
PRIMARIO PEDIATRA

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 524

- Protidi: 15,5%

- Lipidi: 25,4%

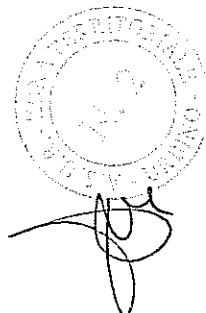
- Glucidi: 59,1 %

<b>LUNEDI</b>	<p><b>Crema di carote con crostini di pane</b> (o pastina o riso )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 carote</li> <li>- gr 25 patate</li> <li>- gr 15 porri</li> <li>- gr 3 parmigiano</li> <li>- gr 20 crostini di pane</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - 150 ml acqua - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Fettina ai ferri</b> (o cotoletta di vitellone cotta al forno o <i>straccetti</i> in padella con pomodorini)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 vitellone</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Patate arrosto</b> (o lesse)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 100 patate</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane</b> gr 40 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr 100</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 518</li> <li>- Protidi 14,8%</li> <li>- Lipidi 24,1%</li> <li>- Glucidi 61,1%</li> </ul>
<b>MARTEDI</b>	<p><b>Maccheroncini gratinati al forno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 40 pomodoro fresco (o gr 25 pelati).</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 30 besciamella</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: pesce lesso)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pesce</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- prezzemolo, limone, sale, q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane</b> gr 40 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr 100</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 545</li> <li>- Protidi 15,5%</li> <li>- Lipidi 26,4%</li> <li>- Glucidi 58,1%</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<p><b>Risotto con verdure</b> (es: <u>risotto alla crema di spinaci</u> - <u>risotto alla crema di asparagi</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 riso</li> <li>- gr 20 spinaci</li> <li>- gr 4 cipolla</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- cipolla, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Petto di pollo o tacchino in padella o al forno</b> (es: <u>petto di tacchino al forno</u> - <u>bocconcini di tacchino</u> - <u>petto di pollo alla salvia</u> - <u>scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 carne</li> <li>- gr. 3 olio extra vergine d'oliva - limone, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane</b> gr 40 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr 100</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 514</li> <li>- Protidi 14,5%</li> <li>- Lipidi 24,6%</li> <li>- Glucidi 60,9%</li> </ul>



<b>GIOVEDI</b>	<p><b>Passato di verdure e legumi con pastina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 90 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli freschi)</li> <li>- gr 5 lenticchie</li> <li>- gr 25 pastina</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Arrostato di vitellone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 vitellone magro</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdure gratinate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdura</li> <li>- gr 10 pangrattato</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - prezzemolo, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b></p> <p><b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 512</li> <li>- Protidi 16,7%</li> <li>- Lipidi 25,6%</li> <li>- Glucidi 57,7%</li> </ul>
<b>VENERDI</b>	<p><b>Pasta con verdure</b> (es: <u>pasta con rucola e pomodorini</u> - <u>pasta all'ortolana</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 5 parmigiano</li> <li>- gr 5 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- rucola, pomodorini, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: <u>pesce al pomodoro in pizzaiola</u> - <u>riccioli di sogliola</u> - <u>filetto di persico al pomodoro</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pesce</li> <li>- gr 40 pomodoro</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva</li> </ul> <p><b>Verdura cotta di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdura di stagione</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - limone, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40</b></p> <p><b>Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 533</li> <li>- Protidi 16,1%</li> <li>- Lipidi 26,1%</li> <li>- Glucidi 57,8%</li> </ul>

*Dot. M. Silvestri*  
FARMACIA SERRAIRA



<b>GIOVEDI</b>	<p><b>Pasta e patate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 25 pasta</li> <li>- gr 60 patate</li> <li>- gr 10 sedano</li> <li>- gr 10 pomodori pelati</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva – aglio, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pollo arrosto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 pollo disossato</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva – sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva – limone, sale q.b..</li> </ul> <p><b>Pane gr 40                      Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 495</li> <li>- Protidi 14,2%</li> <li>- Lipidi 32,3%</li> <li>- Glucidi 53,5%</li> </ul>
<b>VENERDI</b>	<p><b>Pasta al pomodoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pasta</li> <li>- gr 40 pomodoro fresco (o gr 25 pelati).</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: <u>Nasello in tortiera - polpettone di pesce e verdure</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 merluzzo o nasello</li> <li>- gr 10 patate</li> <li>- gr 25 latte</li> <li>- gr 2 farina</li> <li>- gr 5 uovo (N.1 per 10 porzioni)</li> <li>- gr 2 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 2 pangrattato – sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva – limone, sale q.b..</li> </ul> <p><b>Pane gr 40                      Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 527</li> <li>- Protidi 16,8%</li> <li>- Lipidi 20,7%</li> <li>- Glucidi 62,5%</li> </ul>

*Dott. A. Filomeni*  
PRIMARIO PEDIATRA




## Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 526

- Protidi: 15,5%

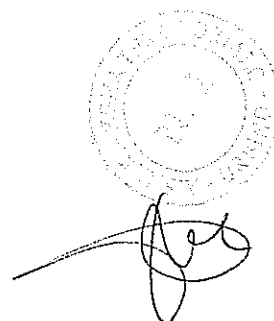
- Lipidi: 25,8%

- Glucidi: 58,7%

LUNEDI	<p><b>Minestrone con pasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 80 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano)</li> <li>- gr 4 lenticchie – gr 4 ceci 4 – gr 8 fagioli</li> <li>- gr 25 pasta</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Coniglio al forno disossato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 40 carne coniglio disossato</li> <li>- gr 10 carni miste per ripieno</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva – finocchietto, aglio, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Patate arrosto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 100 carote, gr 4 olio extra verg. di oliva, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40 Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 561</li> <li>- Protidi 18,1%</li> <li>- Lipidi 24,1%</li> <li>- Glucidi 57,8%</li> </ul>
MARTEDI	<p><b>Risotto con verdure</b> (es: <u>risotto con carote</u> - <u>risotto con bietole</u>)</p> <p><u>risotto con carote</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 riso</li> <li>- gr 30 carote</li> <li>- gr 4 parmigiano</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- cipolla, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pesce</b> (es: - <u>merluzzo porri e latte</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 merluzzo o nasello</li> <li>- gr 20 porri</li> <li>- gr 10 latte</li> <li>- gr 3 olio extra vergine d'oliva – prezzemolo, farina, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Verdura cruda di stagione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 60 verdura cruda</li> <li>- gr 3 olio extra verg. di oliva, sale q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40 Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 510</li> <li>- Protidi 14,7%</li> <li>- Lipidi 21,9%</li> <li>- Glucidi 63,4%</li> </ul>
MERCOLEDI	<p><b>Crema di verdure con crostini o orzo o riso</b> (es: <u>crema di zucchine con riso</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 20 riso</li> <li>- gr 10 pomodori</li> <li>- gr 20 patate</li> <li>- gr 30 zucchine</li> <li>- gr 3 parmigiano -gr 3 olio extra verg. d'oliva - sale q.b.</li> </ul> <p><b>Prosciutto crudo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 25 prosciutto crudo</li> </ul> <p><b>Verdure al forno gratinate</b> (es: <u>Teglia di zucchini e pomodori</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gr 50 pomodori</li> <li>- gr 50 zucchine</li> <li>- gr 4 olio extra vergine d'oliva</li> <li>- gr 6 parmigiano</li> <li>- sale e limone q.b.</li> </ul> <p><b>Pane gr 40 Frutta fresca di stagione gr 100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kcal 495</li> <li>- Protidi 13,5%</li> <li>- Lipidi 33,1%</li> <li>- Glucidi 53,4 %</li> </ul>

<p><b>GIOVEDI</b></p>	<p><b>Pasta con verdure</b> (es: <u>farfalline con pomodorini ciliegini e ricotta</u> - <u>pasta con zucca gialla</u> - <u>orecchiette con broccoletti</u> - gr 50 pasta - gr 3 olio extra vergine d'oliva - gr 15 ricotta - gr 15 pomodorini - basilico, sale q.b.</p> <p><b>Pesce</b> (es: <u>sogliole nido di rondine</u> - <u>mertuzzo alla marinara</u>) <u>Sogliole nido di rondine</u> - gr 50 filetti sogliola - gr 4 olio extra vergine d'oliva - limone, prezzemolo, pangrattato, sale q.b.</p> <p><b>Verdura cotta di stagione</b> - gr 80 verdura di stagione - gr 4 olio extra vergine d'oliva - limone, sale q.b.</p> <p><b>Pane</b> gr 40                      <b>Frutta fresca di stagione</b> gr 100</p>	<p>- Kcal 517 - Protidi 15,8% - Lipidi 24,5% - Glucidi 59,7%</p>
<p><b>VENERDI</b></p>	<p><b>Pasta con sugo di piselli e zucchine</b> - gr 50 pasta - gr 25 piselli - gr 20 zucchine - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra verg. d'oliva - sale q.b.</p> <p><b>Bocconcini di mozzarella</b> - gr 35 mozzarella</p> <p><b>Verdura cotta di stagione</b> - gr 80 verdure - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.</p> <p><b>Pane</b> gr 40                      <b>Frutta fresca di stagione</b> gr 100</p>	<p>- Kcal 546 - Protidi 15,4% - Lipidi 25,6% - Glucidi 59%</p>

PREMIO PEDIATRA



# Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro-Urbino


Allegato 01 – determina n. **136** del **24 aprile 2017**

## SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**SONO EVIDENZIATI GLI ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI**

**(LE MATERIE PRIME EVIDENZIATE SONO ALLERGENI SECONDO IL REGOLAMENTO U.E. 1169/2011)**

### **MENU' SCUOLA E NIDO D'INFANZIA 1<sup>^</sup> settimana**



<b>GIORNO</b>	<b>MENU'</b>	<b>INGREDIENTI</b>
<b>LUNEDI'</b> 	RISOTTO CON PORRI SCALOPPINE  MERLUZZO ALLA MARINARA (Nido)  VERDURA CRUDA DI STAGIONE (Finocchi)	Riso, Porri, <b>Sedano</b> , Carota, Cipolla, Pomodori maturi, Burro ( <b>Latte</b> ) e Olio extravergine, Parmigiano ( <b>Latte</b> ). Fettine di Vitellone, Aglio, Prezzemolo Olio extravergine, Sale. <b>Merluzzo surgelato</b> , Pelati, Aglio, Prezzemolo, Sale, Olio extravergine, Origano.

		Finocchi, Olio, Limone
<b>MARTEDI'</b> 	PASTA CON BRODO DI CARNE PANINI CON PROSCIUTTO COTTO BOLLITO RIPASSATO (Nido) PATATE LESSE	Carne di manzo per bollito, <b>Sedano</b> , Carote, Cipolla, Pomodori.  Prosciutto cotto.  Carne da brodo bollita ripassata con Olio, Sale, Aceto. Patate, Olio extravergine, Sale.
<b>MERCOLEDI'</b> 	PASTA CON POMODORO E BASILICO POLPETTINE DI CARNE IN BIANCO CAROTE JULIENNE	Pomodori pelati, Basilico, <b>Sedano</b> , Carota, Sale, Cipolla, Olio extravergine.  Carne macinata, Pane grattugiato, Parmigiano ( <b>Latte</b> ), <b>Uova</b> , Sale, <b>Latte</b> , Noce moscata, Cannella, Olio extravergine.  Carote, Sale, Olio extravergine, Aceto.
<b>GIOVEDI'</b> 	MINISTRA CON PASSATO DI LEGUMI PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA INSALATA	Fagioli secchi, Ceci secchi, <b>Sedano</b> , Carote, Cipolla, Olio extravergine, Sale.  Farina, Lievito a cubetti, Mozzarella, (Latte) Sale, Pomodori pelati, Olio extravergine Origano, <b>Olio di arachidi</b> . Insalata, Olio extravergine, Sale, Aceto.
<b>VENERDI'</b> 	PASTA CON SUGO DI ZUCCHINE PLATESSA ARROSTO POMODORI E CETRIOLI	Zucchine, Cipolla, <b>Sedano</b> , Carote, Cipolle, Pomodori pelati, Sale, Olio extravergine. <b>Platessa</b> , Pane grattugiato, Prezzemolo, Aglio, Olio extravergine, Sale. Pomodori, Cetrioli, Olio extravergine, Aceto, Sale.



## MENU' SCUOLA E NIDO D'INFANZIA 2^ settimana



GIORNO	MENU'	INGREDIENTI
<b>LUNEDI'</b> 	PASTA CON POMODORO E BASILICO  POLPETTINE DI PESCE  VERDURA CRUDA DI STAGIONE ( carote Julienne)	Pomodori pelati, <b>Sedano</b> , Carota, Cipolla, Basilico, Sale, Olio extravergine.  <b>Pesce</b> , <b>Uova</b> , <b>Latte</b> , Parmigiano ( <b>Latte</b> ) Cannella, Noce moscata, Pane grattugiato Sale.  Carote, Sale, Olio extravergine, Aceto.
<b>MARTEDI'</b> 	PASSATO DI VERDURE  FETTINE ALLA PIZZAIOLA  PURE'	Bietole, Carote, patate, <b>Sedano</b> , Cipolla, Pomodori, Porri, Zucchine, Fagiolini, Sale, Olio extravergine. Fettine di vitellone, Pomodori pelati, Aglio, Prezzemolo, Olio extravergine, Origano, Sale. Patate, <b>Latte</b> , Parmigiano ( <b>Latte</b> ), Olio extravergine.
<b>MERCOLEDI'</b> 	PASTA CON RICOTTA E SPINACI  FRITTATA  VERDURA COTTA DI STAGIONE ( Cavolfiore)	<b>Ricotta</b> , Spinaci, <b>Latte</b> , Sale, Parmigiano ( <b>Latte</b> ).  <b>Uova</b> , Olio extravergine.  Cavolfiori, Olio extravergine, Sale, Aceto.
	MACCHERONCINI AI FORMAGGI	<b>Formaggi freschi</b> , <b>Latte</b> , Parmigiano ( <b>Latte</b> ).



<p><b>GIOVEDI'</b></p> 	<p>(Infanzia)</p> <p>CREMA DI ZUCCA CON ORZO (Nido) POLPETTINE DI TACCHINO E BIETOLA</p> <p>VERDURA COTTA</p>	<p>Orzo, Sedano, Carota, Cipolla, Patate. Macinato di tacchino, Bietole, Latte, Uova, Parmigiano (Latte), Pane grattugiato, Sale, Cannella, Noce moscata. Bierole e Spinaci, Olio extravergine, Sale.</p>
<p><b>VENERDI'</b></p> 	<p>RISOTTO ALL'ORTOLANA</p> <p>PESCE (Sogliole alla mugnaia)</p> <p>POMODORI GRATINATI</p>	<p>Riso, Pomodori pelati, Melanzana, Peperone, Zucchine, Cipolla, Carota, Sedano, Olio extravergine, Sale. Sogliola o Platessa, Farina, Burro (Latte), Sale, Olio extravergine.</p> <p>Pomodori, Pane grattugiato, Sale, Aglio, Olio extravergine.</p>



## MENU' SCUOLA E NIDO D'INFANZIA 3<sup>a</sup> settimana

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI
<b>LUNEDI'</b> 	CREMA DI CAROTE CON MINESTRA  FETTINA PANATA AL FORNO  PATATE ARROSTO	Carote, Patate, <b>Sedano</b> , Cipolla, Parmigiano ( <b>Latte</b> ), Olio extravergine.  Fettina vitellone, <b>Uova</b> , Pane grattugiato, Sale, Noce moscata, <b>Olio di semi o di arachidi</b> . Patate, Aglio, Olio extravergine, Rosmarino, Sale.
<b>MARTEDI'</b> 	MACCHERONCINI PASTICCIATI  PANINI CON PROSCIUTTO CRUDO  PLATESSA ALLA MUGNAIA (Nido)  CAROTE COTTE	Pomodori pelati, Cipolla, Olio extravergine, Macinato, Burro ( <b>Latte</b> ), Farina, <b>Latte</b> , Parmigiano ( <b>Latte</b> ), Sale. Pane, prosciutto crudo di Parma.  <b>Platessa</b> , Farina, Olio extravergine, Sale.  Carote, Olio extravergine, Sale, Aceto.
<b>MERCOLEDI'</b> 	RISOTTO CON SPINACI  PETTI DI POLLO IN PADELLA  POMODORI E CETRIOLI	Riso, Cipolla, Brodo di verdure (Carote, Cipolla, <b>Sedano</b> , Zucchini) Olio extravergine, Spinaci, Parmigiano ( <b>Latte</b> ). Petti pollo, Sale, Olio extravergine, Rosmarino, Aglio.  Pomodori, Cetrioli, Sale, Aceto, Olio extravergine.

<p><b>GIOVEDI'</b></p> 	<p>MINISTRA CON PASSATO DI VERDURE E LEGUMI</p> <p>ARISTA AL FORNO</p> <p>INSALATA</p>	<p>Bietole, <b>Sedano</b>, Carote, Cipolla, Porri, Fagiolini, Pomodori, Zucchine, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>).</p> <p>Arista, Rosmarino, Salvia, Timo, <b>Sedano</b>, Carota, Cipolla, Olio extravergine, Sale.</p> <p>Insalata, Sale, Olio extravergine, Aceto.</p>
<p><b>VENERDI'</b></p> 	<p>PASTA CON SUGO DI ZUCCHINE</p> <p>POLPETTONE DI PESCE</p> <p>VERDURA COTTA</p>	<p>Zucchine, <b>Sedano</b>, Carote, Cipolla, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>), Pomodori pelati.</p> <p><b>Merluzzo</b>, <b>Uova</b>, Pane grattugiato, <b>Latte</b>, Parmigiano (<b>Latte</b>), Sale, Pepe, Cannella, Noce moscata.</p> <p>Bietole, Spinaci, Olio extravergine, Sale, Aglio.</p>



## MENU' SCUOLA E NIDO D'INFANZIA 4<sup>a</sup> settimana

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI
<p><b>LUNEDI'</b></p> 	<p>PASTA CON SUGO ALL'ORTOLANA</p> <p>PLATESSA ARROSTO</p> <p>POMODORI E CETRIOLI</p>	<p>Melanzane, Zucchine, Peperone, Carote, Cipolla, <b>Sedano</b>, Pomodori pelati, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>), Sale. <b>Platessa</b>, Pane grattugiato, Aglio, Prezzemolo, Sale, Pepe, Olio extravergine.</p> <p>Pomodori, Cetrioli, Sale, Olio extravergine, Aceto.</p>
<p><b>MARTEDI'</b></p> 	<p>MINISTRA CON PASSATO DI LEGUMI</p> <p>POLPETTINE DI RICOTTA E SPINACI</p> <p>FINOCCHI CRUDI</p>	<p>Legumi secchi, <b>Sedano</b>, Carota, Cipolla, Patate, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>) <b>Ricotta di pecora</b>, Spinaci, Pane grattugiato, Parmigiano (<b>Latte</b>), Cannella, Noce Moscata, Sale, Pepe, Olio extravergine, <b>Uova</b>, <b>Latte</b>.</p> <p>Finocchi, Sale, Olio extravergine, Limone.</p>
<p><b>MERCOLEDI'</b></p> 	<p>PASTA CON OLIO E PARMIGIANO</p> <p>SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PATATE</p>	<p>Pasta di semola, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>).</p> <p>Tacchino, Patate, Passata di pomodoro, Cipolla, Sale, Olio extravergine.</p>

<p><b>GIOVEDI'</b></p> 	<p>MINISTRA CON PASSATO DI PATATE E CAROTE</p> <p>COSCI DI POLLO</p> <p>INSALATA</p>	<p>Patate, Carote, <b>Sedano</b>, Cipolla, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>).</p> <p>Cosci di pollo, Aglio, Rosmarino, Olio extravergine.</p> <p>Insalata, Olio extravergine, Sale, Aceto.</p>
<p><b>VENERDI'</b></p> 	<p>PASTA CON POMODORO E BASILICO</p> <p>POLPETTONE DI PESCE</p> <p>FRITTELLE DI CAVOLFIORE</p>	<p>Pomodori pelati, Carota, <b>Sedano</b>, Cipolla, Olio extravergine, Parmigiano (<b>Latte</b>), Basilico.</p> <p><b>Merluzzo</b>, Pane grattugiato Parmigiano (<b>Latte</b>), Cannella, Noce moscata, Sale, <b>Latte</b>, <b>Uova</b>, Olio extravergine.</p> <p>Cavolfiori, <b>Uova</b>, Farina, Sale, Olio extravergine.</p>

## MENU' SCUOLA E NIDO D'INFANZIA 5<sup>a</sup> settimana

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI
<b>LUNEDI'</b> 	RISOTTO CON ZUCCA  FETTINE DI TACCHINO IN PADELLA  POMODORI E CETRIOLI	Riso, Cipolla, Olio extravergine, Burro (Latte), Zucchine, Brodo vegetale, Sale.  Petto di tacchino, Olio extravergine, Aglio, Sale, Rosmarino, Salvia.  Pomodori, Cetrioli, Olio extravergine, Sale, Aceto.
<b>MARTEDI'</b> 	MINISTRA CON PASSATO DI LEGUMI  CONIGLIO ARROSTO DISOSSATO  PATATE ARROSTO	Fagioli e ceci secchi, Patate, Sedano, Carote, Cipolla, Olio extravergine, Parmigiano (Latte). Coniglio macinato, Parmigiano, Pane grattugiato, Uova, Latte, Cannella, Finocchio selvatico, Noce moscata, Sale, Pepe, Salvia, Rosmarino, Cipolla, Sedano, Carote. Patate, Olio extravergine, Rosmarino, Aglio, Sale.
<b>MERCOLEDI'</b> 	TAGLIATELLE AL RAGU' MINISTRA CON ORZO (Nido)  PANINI CON STACCHINO (Nido) PANINI CON PROSCIUTTO COTTO  POMODORI ARROSTO	Tagliatelle all'uovo, Macinato, Pomodori pelati, Cipolla, Olio extravergine. Orzo perlato, Cipolla, Sedano, Carote, Patate, Olio extravergine.,  Pane, Stracchino. Pane, Prosciutto cotto senza polifosfati.

		Pomodori, Pane grattugiato, Aglio, Prezzemolo, Olio extravergine, Sale, Pepe.
<b>GIOVEDI'</b> 	PASTA ALL'ORTOLANA PLATESSA ARROSTO INSALATA	Pomodori pelati, Peperone, Melanzana, Zucchina, <b>Sedano</b> , Carota, Cipolla, Olio extravergine. <b>Platessa</b> , Pane grattugiato, Prezzemolo, Aglio, Sale, Olio extravergine. Insalata, Olio extravergine, Sale. Aceto.
<b>VENERDI'</b> 	PASTA COI PISELLI BOCCONCINI DI MOZZARELLA CAROTE JULIENNE	Pomodori pelati, Cipolla, <b>Sedano</b> , Carota, Piselli surgelati. Mozzarella, Olio extravergine, Sale. Carote, Sale, Olio extravergine, Aceto.

MENU' ELABORATO DALLA **DOTT.SSA PATRIZIA MATTEI** DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DAL **DOTT. NAZZARENO FILOMENI** DIRETTORE DELL'UNITA OPERATIVA DI PEDIATRIA NUTRIZIONE ASUR MARCHE DI URBINO.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI S. ANGELO IN VADO

<b>MENSA</b>	Giorni refezione	<b>scodellamento</b>	<b>riordino refettorio</b>	<b>pulizia cucina</b>
<b>Nido*</b>	Lun	operatori nido	operatori nido	operatori nido
	Mar	operatori nido	operatori nido	operatori nido
	Mer	operatori nido	operatori nido	operatori nido
	Gio	operatori nido	operatori nido	operatori nido
	Ven	operatori nido	operatori nido	operatori nido
<b>Scuola d'Infanzia</b>	Lun	personale ATA dell'I.C.	personale ATA dell'I.C.	<b>CARICO APPALTATORE</b>
	Mar	personale ATA dell'I.C.	personale ATA dell'I.C.	<b>CARICO APPALTATORE</b>
	Mer	personale ATA dell'I.C.	personale ATA dell'I.C.	<b>CARICO APPALTATORE</b>
	Gio	personale ATA dell'I.C.	personale ATA dell'I.C.	<b>CARICO APPALTATORE</b>
	ven	personale ATA dell'I.C.	personale ATA dell'I.C.	<b>CARICO APPALTATORE</b>

Allegato 02 determina n. 136 del 24 aprile 2017



Allegato 03 - determina n. 136 del 24 aprile 2017

MENSA	Giorni refezione	Numero pasti giornalieri
Nido	Lun	24
	Mar	24
	Mer	24
	Gio	24
	Ven	23
	settimanali	119
Scuola d'infanzia	Lun	90
	Mar	90
	Mer	90
	Gio	90
	ven	90
		450
ATA	Lun	13
	Mar	10
	Mer	10
	Gio	10
	ven	10

	SETTIMANE INFANZIA	SETTIMANE NIDO
	<b>41</b>	<b>41</b>
32		984
		984
		984
		984
		943
annuali nido		<b>4879</b>
	3690	
	3690	
	3690	
	3690	
	3690	
	<b>18450</b>	
	533	
	410	
	410	
	410	
	410	
	<b>2173</b>	

<b>PASTI S. ANGELO IN VADO</b>	<b>25502</b>
--------------------------------	--------------

<b>ALTRI PASTI (archeologi, patrono, ecc)</b>	<b>1000</b>
<b>ALTRI PASTI (altri comuni)</b>	<b>700</b>

<b>TOTALE GENERALE PASTI ANNO</b>	<b>27202</b>
-----------------------------------	--------------



Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

---

*Settore Amministrativo – Ufficio Servizi scolastici*

Allegato 04 – determina n. **136** del **24 aprile 2017**

## SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per la mensa comunale

Anno scolastico 2017/2018 – 2018/ 2019  
(con opzione rinnovo a.s. 2019/2020 – 2020/2021)

# CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

---

## **OBIETTIVI GENERALI**

Il comune di Sant'Angelo in Vado ha come obiettivo prioritario la promozione del territorio e la tutela della salute e per questi motivi ritiene indispensabile attuare una ristorazione scolastica di qualità, come elemento importante nella crescita dei bambini migliorando il regime dell'alimentazione. Questo principio, oltre a tutelare la salubrità del cibo sviluppa la valorizzazione di elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, la scelta della filiera corta, l'eticità.

## **CONDIZIONI GENERALI REQUISITI QUALITATIVI**

- ✓ Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- ✓ Per ogni prodotto impiegato, la Ditta Appaltante (da ora: D.A.) dovrà fornire la scheda allergeni come da Reg. UE 1169/2011, al fine di darne opportuna informazione agli utenti;
- ✓ **Per tutti i prodotti consegnati, biologici o no, devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;**
- ✓ I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004;
- ✓ Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- ✓ Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e successive modificazioni ed integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- ✓ Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- ✓ Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

## **LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE E PER LE SOSTANZE CHIMICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* ecc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti e istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori dei limiti microbiologici delle derrate alimentari devono rispondere ai criteri di riferimento come definiti dal Reg. CE 2073/05, così come modificato dal Reg. CE 1441/07, dal Reg 1086/2011 e dall'OM 7/12/1993 (*Listeria m.*) e successive modifiche e/o integrazioni e per i limiti chimici al Regolamento UE n. 1258/2011 del 2 dicembre 2011.

## **CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO**

- ✓ Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- ✓ Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;

- ✓ L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

### **ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)**

Le derrate alimentari utilizzate dalla D.A. per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

### **PRODOTTI BIOLOGICI**

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

#### **Tutti i prodotti devono essere etichettati.**

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera "T" (prodotto trasformato) o "F" (prodotto fresco).

Le etichette dei prodotti agricoli ottenuti con agricoltura biologica prevedono, oltre alle norme vigenti valide per tutti i prodotti alimentari, indicazioni particolari che ne permettono rapido e chiaro riconoscimento.

Per indicare tali prodotti sono tre le possibili etichette che si possono trovare in commercio:

#### **DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

il riferimento al biologico è presente nella denominazione di vendita di prodotti ad ingrediente unico (frutta, verdura) e di prodotti trasformati come "biscotti da agricoltura biologica" solo se almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è ottenuto con metodo biologico;

#### **IN CONVERSIONE ALLA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

se nell'etichetta compare questa dicitura si tratta di un prodotto che contiene un solo ingrediente di origine agricola, coltivato da almeno dodici (12) mesi secondo le norme dell'agricoltura biologica. Gli ingredienti di origine non agricola, invece, devono rientrare nella lista positiva. Anche in questo caso è ammesso dalla legge il riferimento al biologico nella denominazione di vendita (per esempio: pasta da agricoltura biologica);

#### **INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

gli alimenti con questa etichetta contengono soltanto il 70% di ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico. Le etichette dei prodotti biologici devono riportare:

- denominazione di vendita in cui è precisato che il prodotto è preparato unicamente con alimento proveniente da coltivazione biologica;
- marchio dell'Organismo di controllo che certifica la provenienza biologica del prodotto (questo marchio è facoltativo);
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale (questo nome è obbligatorio);
- codice ministeriale per l'Ente certificatore: la sigla IT identifica l'Ente come ITALIANO;
- codice del Produttore;
- codice del prodotto: la sigla "T" identifica i PRODOTTI TRASFORMATI, la sigla "F" quelli FRESCHI.

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute.

La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio.

Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente nel tempo.

I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche. TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE PRESENTI NEL PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI AIC; in alternativa, essendo l'adesione al PRONTUARIO di tipo volontario, è necessario attestare, con apposita dichiarazione sostitutiva del fornitore produttore, che il prodotto non contiene glutine, accompagnata dalla scheda tecnico – merceologica del prodotto.

Tipologie richieste- indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e le paste all'uovo;
- pane; biscotti; pangrattato; fette biscottate; cracker; farina; base per pizza; sfoglia per lasagne;

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE SPECIFICHE PER OGNI DERRATA ALIMENTARE

## CEREALI E FARINACEI

### Prodotti biologici

#### CRAKERS BIOLOGICI

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotti con farina di grano di tipo “0” e cereali, olio extravergine d’oliva, malto, lievito naturale, sale marino;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- devono essere freschi, friabili e croccanti;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- non devono contenere additivi;
- in monoporzione da circa g. 30.

#### FARINA DI MAIS

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- non deve contenere corpi estranei;
- priva di alterazioni di carattere organolettico.

#### FARINA DI TIPO “0” e “00”

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotta con grano tenero;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Umidità <14.5 % s.s. +/-3%

Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%

Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

#### FETTE BISCOTTATE

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotte con farina di tipo “1” o tipo “0”, olio extravergine d’oliva, malto d’orzo, senza sale;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- devono essere fresche, friabili e croccanti;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- non devono contenere additivi.

#### LEGUMI SECCHI

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- esenti da aflatossine;
- devono essere: puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), uniformemente essiccati (l’umidità della granella non devono superare il 13%);
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri

corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.);

- il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non dovrà superare i 12 mesi;

Tipologie richieste:

fagioli cannellini e borlotti, azuki, ceci, lenticchie intere e decorticate.

#### ORZO PERLATO - MIGLIO DECORTICATO – FARRO SEMIPERLATO – COUS-COUS

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- devono essere: puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), uniformemente essiccati;
- devono risultare dall'ultimo raccolto, indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- devono avere buona resistenza in fase di cottura. I chicchi non devono perdere la forma. Devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C;
- il farro non deve essere stato ibridato con grano duro;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

#### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere  $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato.

#### PASTA ALL'UOVO SECCA

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne.

#### PASTA RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 %  $\pm 3\%$ .

Tipologie richieste:

Ravioli ricotta e spinaci, cappelletti

#### PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;

- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture.

Tipologie richieste:

gnocchi di patate, strozzapreti.

## RISO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

Comune: Originario.

Semifino: Vialone nano.

Fine: Ribe, Parboiled.

Superfino: Arborio, Carnaroli.

## SEMOLINO DI GRANO DURO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- umidità massima: 14,50%;
- ceneri: minimo 0,70% massimo 0,90% s.s.;
- sostanze azotate: minimo 10,50%;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- non deve contenere corpi estranei.

## PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO

### Prodotto a km "zero"

- prodotto giornalmente con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) e macinato a pietra, acqua, sale marino integrale, pasta acida e a lievitazione naturale. Si esclude pane prodotto con farina tipo "0" e crusca;
- dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida;
- non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche, e successivamente rigenerato;
- dovrà essere preaffettato in pezzatura da gr. 250 o gr. 500 e confezionato singolarmente;
- su richiesta dovranno essere forniti panini di circa 50-60 gr.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

### Prodotto biologico

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8% .

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.



Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico/fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

## **PASSATA, POLPA DI POMODORO E POMODORI PELATI**

### **Prodotto biologico**

- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro
- sano e maturo;
- deve essere di provenienza nazionale.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### **Prodotto biologico**

#### **ACETO DI MELE**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve contenere additivi.

#### **BISCOTTI**

- proveniente da coltivazioni biologiche ((Reg. CE n.834/2007);
- non devono contenere aromatizzanti di sintesi e coloranti, emulsionanti, margarina, strutto, oli e
- grassi idrogenati, olio di palma;
- non devono essere utilizzati edulcoranti diversi dal miele, zucchero di canna, fruttosio e malto;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- Tipologie richieste: frollini, secchi.

#### **CREMA SPALMABILE A BASE DI NOCCIOLE**

- proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- a base di: crema di nocciole, malto;
- non deve contenere ingredienti o additivi chimici di sintesi;

#### **FRUTTA SECCA**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE n.834/2007);
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa;

Tipologie richieste: mandorle, noci, nocciole, pinoli

## **MIELE**

- proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- deve rispondere ai requisiti della L. n. 753 del 12. 10.1982;
- deve essere vergine integrale, di produzione nazionale, di acacia e millefiori;
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;

## **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**

- ottenuto con spremitura a freddo di semi di girasole provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- rispondente ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;

## **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

## **UVA SULTANINA**

- uva coltivata con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa, né altre sostanze conservanti

## **UOVA FRESCHE**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007).

Requisiti qualitativi:

Le uova devono essere:

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

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### **LIEVITO PER DOLCI**

- composto da cremortarato di derivazione naturale, bicarbonato di sodio, amido;
- in bustine monodose.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### **Prodotto biologico**

#### ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE

- prodotto con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);

#### BANANE

Le banane devono provenire da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007) riconoscimento del Parlamento Europeo (risoluzione n° A6-0207/2006 - 6 luglio 2006) e in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale.

### **SURGELATI**

Tutti i prodotti devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco e non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

#### PRODOTTI ITTICI

le denominazioni commerciali dei prodotti ittici, devono fare riferimento a quanto previsto dal D.M. Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 31 gennaio 2008 e successive modifiche e/o integrazioni;

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
- i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine residui di membrane o cartilagine;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
- per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà mai essere superiore al 20%.

#### Tipologie richieste- indicativamente:

CALAMARI SPELLATI - "Loligo Patagonicus"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;

zona FAO: n. 31, n. 41;

CODA DI RANA PESCATRICE SPELLATA - "Lophius Piscatorius" e "Lophius Budegassa"

zona di pesca: Mar Mediterraneo, Atlantico sud-orientale, Oceano Indiano;

zone FAO: n. 37.1, n. 37.2, n. 37.3, n. 47, n. 51;

CODE DI GAMBERI SGUSCIATI - "Pleoticus Muelleri"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;

zone FAO: n. 31, n. 41;

CUORE DI FILETTO DI NASELLO - "Merluccius Capensis"

zona di pesca: Atlantico centro-orientale, Atlantico sud-orientale;

zone FAO: n. 34 e n. 47

FILETTO DI MERLUZZO - "Gadus Morhua"

zona di pesca: Atlantico nord-orientale, Atlantico nord-occidentale;

zone FAO: n. 21 e n. 27;

FILETTI DI PLATESSA SPELLATI - "Pleuronectes platessa"

zona di pesca: Atlantico Nord - Orientale;

zona FAO: n. 27;

devono essere privi della pelle dorsale e ventrale.  
SEPIE (intere e spellate) - "Sepia officinalis"  
zona di pesca: Mar Mediterraneo, Oceano Atlantico;

## PRODOTTI VEGETALI

### **Prodotto biologico**

- i prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- i prodotti non devono apparire spappolati, né presentare una consistenza legnosa.

Tipologie richieste- indicativamente:

piselli fini, fagiolini, spinaci devono provenire da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

### **prodotto km “zero”**

Le derrate:

- devono essere di prima categoria;
- devono presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- devono essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologia e commerciale;
- devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- non devono avere umidità esterna anormale;
- devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

### **Prodotti ortofrutticoli richiesti:**

Aglio, Anguria, Albicocche, Arance, Asparagi, Basilico, Bietole, Broccoletti, Cachi Carciofi Carote Castagne, Cavolfiori, Cavolo Verza, Cavolo Cappuccio, Cetrioli, Ciliegie, Cipolla, Clementine, Fagiolini, Finocchi, Fragole, Funghi, Lattuga, Limoni, Mandarini, Melanzane, Mele, Meloni, Patate, Peperoni Pere, Pesche, Piselli, Pomodori, Porri, Prezzemolo, Prugne, Radicchio, Rosmarino, Sedano Foglia, Sedano Rapa, Spinaci, Susine, Uva, Zucca, Zucchine.

## LATTICINI E FORMAGGI

### **Prodotto biologico**

Tutti i prodotti devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti, ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 ed identificati da numero di riconoscimento CE come da marchio di identificazione riportato sulle confezioni.

### **CACIOTTA**

Formaggio da taglio semi-stagionato ottenuto da latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati caglio e sale.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

Caratteristiche

- stagionatura minima 14 gg., media 30-35 giorni;

- deve essere presente una crosta di spessore di circa 1 mm;
- deve presentarsi di consistenza sostenuta resistente alla pressione e al taglio;
- deve presentarsi di colore bianco-giallo paglierino e mantenere dopo il taglio la forma dello spicchio.

#### FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE

Formaggio fresco a pasta molle di latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e sale.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

Caratteristiche

- maturazione <10 giorni;
- la pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco;
- il sapore dovrà essere dolce ed esente da sapori amari o piccanti;
- la confezione non dovrà contenere siero;
- non deve contenere conservanti.

Tipologie richieste indicativamente:

- casatella;
- squaquerone;
- stracchino;
- crescenza.

#### LATTE FRESCO ALTA QUALITA'

Latte intero Alta Qualità pastorizzato fresco.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

Caratteristiche

- unico trattamento termico di pastorizzazione;
- contenuto in grassi non inferiore al 3,5%;
- contenuto in proteine non inferiore 3,2% e contenuto in sieroproteine: minimo 15,5%;
- colore bianco tendente debolmente al giallo, opaco;
- odore leggero, gradevole;
- sapore dolciastro non acido;
- legge n. 169 del 3/5/1989. D.M. Sanità n. 185/1991.

#### LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

Caratteristiche

- unico trattamento termico di pastorizzazione e scremato per centrifugazione;
- contenuto di grasso compreso tra 1,5 e 1,8 %;
- contenuto in sieroproteine non inferiore al 11% delle proteine totali;
- colore bianco tendente debolmente al giallo, opaco;
- odore leggero, gradevole;
- sapore dolciastro non acido.

#### MOZZARELLA FRESCA

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da solo latte vaccino intero fresco e pastorizzato.

Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca.

## Ingredienti

- latte vaccino intero di due o più mungiture, refrigerato; caglio di vitello liquido, starter liofilizzato (*Streptococcus termophilus*), sale;
- non deve contenere conservanti;
- MIPAF DECRETO 28 giugno 2001 Approvazione del piano di controllo e del prospetto tariffario relativi alla STG "Mozzarella" registrata in ambito Unione europea ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2082/92.

### Tipologie richieste:

Mozzarella fior di latte

Ciliegine di mozzarella da gr. 20 circa l'una

Mozzarella fresca per pizza

## PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione

### Caratteristiche:

dovrà rispondere alle norme vigenti REG DELLA COMMISSIONE CE n° 794/2011 dell'8 agosto 2011, recante approvazione delle modifiche del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Parmigiano Reggiano (DOP) e Disciplinare di produzione del 29/08/2011).

- pasta di consistenza uniforme, struttura granulosa, tendenza a minute fratture a scaglie,
- di colore giallo-paglierino uniforme, con occhiatura piccola (capocchia di spillo) appena visibile;
- dovrà essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 18 mesi documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/-8;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro.

### Ingredienti

- latte caldo vaccino di una mungitura parzialmente scremato, latte caldo vaccino intero di una mungitura, caglio di vitello in polvere, siero di lavorazioni precedenti, sale.

## RICOTTA

Formaggio fresco senza crosta, prodotto da latte intero pastorizzato con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine.

### Caratteristiche

- pasta di colore bianco uniforme;
- consistenza uniforme granulosa tendente allo sfaldamento;
- non deve contenere conservanti;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

### Ingredienti

- siero di latte bovino, latte bovino intero (10%), siero acido della lavorazione precedente, acido citrico.

## YOGURT

• yogurt intero o magro di latte vaccino fresco, naturale o alla frutta, proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/2007).

12

- fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi;
- non sono ammessi additivi quali, conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali;
- non deve contenere frutta in pezzi;
- in confezioni da gr.125

## FONTINA

- ingredienti: latte pastorizzato, sale caglio.
- formaggio prodotto da latte vaccino intero a pasta semi-cotta, di media stagionatura;
- maturazione naturale nelle zone di produzione superiore a 60 gg.;
- non è ammesso l'utilizzo di alcuna sostanza antifermentativa, conservante e additivante.

## ASIAGO

- tipo "pressato";
- formaggio a denominazione d'origine ai sensi del D.P.R. del 21 dicembre 1978;
- maturazione naturale nelle zone di produzione superiore a 60 gg.

## CARNE

### prodotto km "zero"

#### CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Carne bovina fresca fornita in pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria "A" (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o "E" (femmina che non ha partorito) e secondo la classificazione CEE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, ed R e stato di ingrassamento 2.

#### Tagli anatomici richiesti:

- Fesa o sottofesa bovina intera e a fette;
- Scamone o girello;
- Macinato bovino di sottofesa;
- Polpa di spalla o sottopolpa di spalla.

#### Caratteristiche:

- la carne bovina fresca, deve provenire da stabilimenti dotati di bollo CE (bollo M, S, L, P) autorizzati dal Ministero della Sanità, ai sensi del d.l. n. 286 del 18 aprile 1984, che attuino procedure di autocontrollo come da Reg. CE 852/853/854 e 882 del 2004;
- tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L, P) ben visibile;
- il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il **decimo giorno** dalla data di macellazione;
- i tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato);
- la carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di numero di riconoscimento CEE come da D.P.R. N.309/98. Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti

#### POLLO FRESCO REFRIGERATO

Dovrà essere ottenuto da volatili da cortile, fresco, di classe "A".

#### Tagli anatomici richiesti:

- Busto di pollo;
- Pollo intero;
- Petto di pollo fresco intero;
- Petto di pollo fresco a fette;
- Cosce e sovracosce disossate fresche;
- Fusi di pollo freschi.

#### Caratteristiche

- dovrà provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n. di riconoscimento CEE ai sensi del decreto 495/1997;
- la carne dovrà pervenire ai **centri di cottura entro 48 ore dalla macellazione;**
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

#### SUINO LEGGERO O MAGRONE REFRIGERATO

Le carni devono essere ottenute da animali sani, provenienti da allevamenti nazionali:

- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U,
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

#### Tagli anatomici richiesti:

- Lombo di suino fresco s/osso (filone)
- Lombo di suino fresco s/osso ( a fette )

#### Caratteristiche

- la carne suina fresca dovrà essere ottenuta in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del d.l. n. 286/1994 e riportare il bollo sanitario, in conformità all'allegato I, cap.XI;
- il peso vivo dell'animale deve essere garantito di **almeno 130 kg;**
- il disosso e l'immediato confezionamento dovranno essere effettuati entro il **terzo giorno dalla data di macellazione;**
- le carni dopo accurata rifilatura devono essere confezionate sottovuoto;
- il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca: allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14, comma 2, del d.lgs. n. 336 del 4 agosto 1999;

#### TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Le carni devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali "a terra", la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono essere animali con classe di appartenenza "A".

#### Tagli anatomici richiesti:

Fesa di tacchino intera:

- petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.



Fesa di tacchino a fette;

#### Caratteristiche

- la carne di tacchino dovrà provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n. di riconoscimento CEE ai sensi del decreto 495/1997.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

#### **CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO**

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

#### Tagli anatomici richiesti:

- Coniglio disossato

#### Caratteristiche

- gli animali devono essere alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale, macellati e lavorati in uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92 e devono riportare il bollo sanitario;
- la carne di coniglio deve provenire da animali che siano stati sottoposti a ispezione veterinaria *ante mortem* ad opera di un veterinario ufficiale e che in seguito a tale esame siano considerati atti alla macellazione;
- le carcasse devono essere ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e i 120 giorni, di peso morto tra 1,2 e 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

### **SALUMI**

#### **PROSCIUTTO COTTO**

- deve essere ricavato dalla coscia di suino di origine nazionale documentata e certificata;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- non deve contenere polifosfati, glutine, glutammato e derivati del latte.

#### **PROSCIUTTO CRUDO**

I prosciutti devono rispondere alle caratteristiche tipiche della denominazione specifica. Devono essere nostrani (proveniente esclusivamente da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia),

avere una stagionatura di 12 mesi ed oltre. La stagionatura deve essere rilevabile dal sigillo apposto sui singoli prosciutti. Il prodotto deve presentare le caratteristiche tipiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni o difetti di alcuna natura, né contenere aggiunte di additivi e conservanti, ma essere costituito da suino e sale.

Deve essere disossato, di peso non inferiore ai 6 kg., confezionato s/vuoto ed etichettato a norma di legge. Il prosciutto intero deve riportare il simbolo del marchio, il timbro a fuoco ed il contrassegno tipici.

I prosciutti consegnati si intendono di 1<sup>a</sup> qualità per le caratteristiche merceologiche ed igieniche e rispondenti al disciplinare specifico di ognuno.

Ogni prosciutto dovrà essere accompagnato dalla sua scheda tecnica

**Il prodotto può essere richiesto anche intero.**

---

## **DISPOSIZIONI VALIDE PER TUTTI I PRODOTTI:**

### **SCHEDA TECNICA DEI PRODOTTI**

Di ogni prodotto alimentare necessario per l'espletamento del presente Capitolato, deve essere consegnata prima dell'attivazione del servizio la scheda tecnica completa, che riporti in maniera esaustiva gli elementi necessari ad una corretta identificazione e gestione del prodotto. Gli elementi minimi riscontrabili sono i seguenti:

- Identificazione del prodotto;
- Azienda produttrice;
- Lista completa degli ingredienti;
- Dichiarazioni relative alla possibile presenza di allergeni in conformità al d.lgs. 08 febbraio 2006, n. 114;
- *Shelf life*;
- Modalità di conservazione;
- Tipo di confezionamento;
- Eventuali tolleranze previste sulla possibile difettosità.



Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

*Settore Amministrativo – Ufficio Servizi scolastici*

Allegato 05 – determina n. **136** del **24 aprile 2017**

## SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per la mensa comunale

Anno scolastico 2017/2018 – 2018/ 2019

(con opzione rinnovo a.s. 2019/2020 – 2020/2021)

# CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IGIENICO – SANITARI E MODALITA' DI GESTIONE DEI RIFIUTI

Codice CIG	00000000
CPV	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
gara numero	00000000

### **1. REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO**

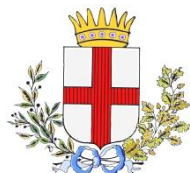
Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### **2. PULIZIE DEI LOCALI**

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al d.lgs. 25 febbraio 2000, n. 174, sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 392, sui presidi medico-chirurgici.

### **3. GESTIONE DEI RIFIUTI**

L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (comune di Sant’Angelo in Vado).



## Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

*Settore Amministrativo – Ufficio Servizi scolastici*

Allegato 06 – determina n. 136 del 24 aprile 2017

# SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per la mensa comunale

Anno scolastico 2017/2018 – 2018/ 2019  
(con opzione rinnovo a.s. 2019/2020 – 2020/2021)

Codice CIG	00000000
CPV	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
gara numero	00000000000000

# DOCUMENTO PER LA SICUREZZA NEGLI APPALTI

## ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008

### Documento elaborato ai sensi dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008

Il presente documento rappresenta l'adempimento all'obbligo dettato dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, all'art. 26, comma 3. Il presente "Documento Unico di Valutazione dei Rischi DUVR" indica le misure adottate e gli adempimenti per la sicurezza in caso di affidamento di lavori/forniture/servizi all'interno dell'azienda/COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO ad imprese appaltatrici o lavoratori autonomi. Trattasi, quindi, di un documento che non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, che, pertanto, dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal citato d.lgs. 81/2008 per i datori di lavoro.

### Descrizione dell'attività oggetto dall'appalto:

L'appalto in oggetto consiste nella gestione da parte dell'impresa appaltatrice delle attività previste nel Capitolato prestazionale.

### Dati identificativi

**COMMITTENTE**

**Azienda:** COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO  
**Ragione sociale:** COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO  
**Sede legale:** piazza Umberto I°, n. 3  
**P.IVA - Cod. Fisc.:** CF: 82000490415 – PI: 00352820419  
**Posizione INPS:** 5900713858  
**Posizione INAIL:** 05820552  
**Settore:** Ente pubblico  
**Oggetto dell'attività:** Gestione Servizi Pubblici – REFEZIONE SCOLASTICA  
**Codice Istat:**  
**Datore di lavoro:** Augusto Sacchi, nato a Sant'Angelo in Vado il 13/01/1959  
C.F.: SCCGST59A13I287V  
RUOLO/QUALIFICA: Responsabile settore amministrativo

**IMPRESA APPALTATRICE**

**Azienda:** ..... P.IVA .....

**Ragione sociale:** .....

**Sede legale:** .....

**P.IVA - Cod. Fisc.:** .....

**Posizione INPS:** .....

**Posizione INAIL:** .....

**Settore:** .....

**Oggetto dell'attività:** .....

**Codice Istat:** .....

**Datore di lavoro:** .....

I datori di lavoro dell'Ente committente e dell'Appaltatore, come sopra indicati, consultati in merito i rispettivi Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza hanno:

- preso visione del documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) redatto dall'Ente Committente ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 con i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare (**allegato A**) e preso visione dell'informativa sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro
- preso visione del Documento di valutazione dei rischi (D.V.R.) redatto dalla Ditta appaltatrice, limitatamente ai rischi specifici dell'Appalto oggetto del presente documento ai sensi dell'art. 28 del d.lgs. 81/2008 (**allegato B**)
- concordato e definito le seguenti misure di prevenzione e protezione da adottare per il coordinamento della sicurezza nel corso del servizio, anche per eliminare i rischi dovuti alle interferenze ai sensi dell'art. 26 commi 2 e 3 (**allegato C**)

Si allegano:

- **ALLEGATO A: documento di valutazione dei rischi del committente**
- **ALLEGATO B: documento di valutazione dei rischi dell'Appaltatore**
- **ALLEGATO C: schema verbale di riunione preliminare di coordinamento**
- **ALLEGATO D: documento unico valutazione rischi da interferenza**
- **ALLEGATO E: dichiarazioni idoneità professionale appaltatore**

Per il Committente:

Per l'Appaltatore

COGNOME NOME – NAT... A ..... IL ...  
C.F.:  
RUOLO/QUALIFICA: .....

Il Datore di Lavoro  
*Augusto Sacchi*  
nato a Sant'Angelo in Vado (PU)  
il 13/01/1959  
c.f. SCCGST59A13I287V  
qualifica: Resp. Settore Amministrativo

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e  
Protezione  
*NOME E COGNOME*

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e  
Protezione  
*Oscardo Severi*

---

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza  
*NOME E COGNOME*

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza  
*Luciano Matteucci*

---

**DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI DEL COMMITTENTE**

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n° 81  
(artt. 17 comma 1 lettera a e 28 comma 1 e 2)

**COMMITTENTE**

<b>1.1 Azienda:</b>	COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO
<b>1.1.2 Ragione sociale:</b>	COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO
<b>1.2 Sede legale:</b>	piazza Umberto I°, n. 3
<b>1.3 P.IVA - Cod. Fisc.:</b>	CF 82000490415 – PI 00352820419
<b>1.4 Posizione INPS:</b>	<b>590071385</b>
<b>1.5 Posizione INAIL:</b>	<b>05820552</b>
<b>1.6 Settore:</b>	Ente pubblico
<b>1.7 Oggetto dell'attività:</b>	Gestione Servizi Pubblici – REFEZIONE SCOLASTICA
<b>1.8.1. Codice Istat:</b>	41057
<b>1.9 Datore di lavoro:</b>	AUGUSTO SACCHI, nato a Sant'Angelo in Vado il 13/01/1959 C.F.: SCCGST59A13I287V RUOLO/QUALIFICA: RESP. SETTORE AMMINISTRATIVO

**ATTIVITA' OGGETTO DI ANALISI:**

- **FORNITURA E GESTIONE DERRATE:**
  - invio ordinativi derrate alimentari ai fornitori individuati, in base alle quantità e tipologie di volta in volta necessarie per la preparazione del pasto previsto dal menù
  - ricevimento derrate alimentari e verifica delle forniture ovvero controllo della rispondenza delle merci consegnate con gli ordinativi per qualità e quantità nonché con le norme igienico sanitarie di riferimento;
  - stoccaggio, conservazione ecc.. in accordo con le procedure HACCP e con le norme di settore
- **PREPARAZIONE PASTI**
  - preparazione pasti in applicazione del menù validato dal l'ASUR (come da allegato 01 Capitolato) e sue eventuali modificazioni
- **VEICOLAZIONE PASTI:** i pasti destinati alla refezione degli utenti del Nido comunale, preparati presso il centro cottura interno alla scuola dell'infanzia, dovranno essere trasportati, a cura e spese dell'Appaltatore, presso la sede del nido che si trova a 700 mt circa dai locali della cucina: il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:
  - utilizzo di contenitori isotermici a norma in quantità e qualità idonei al trasporto delle derrate di volta in volta previste nel menù;
  - tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la somministrazione effettiva degli stessi presso la mensa del nido non dovranno intercorrere più di 10 minuti: a tal fine l'Amministrazione potrà effettuare verifiche e sopralluoghi presso la cucina della scuola dell'infanzia o presso la mensa del nido.

L'Appaltatore potrà richiedere all'Ente l'utilizzo del mezzo di proprietà comunale già in dotazione e in regola con le normativa sul trasporto degli alimenti: FIAT FIORINO targa BD062NP; in tal caso, l'utilizzo verrà regolato con apposito accordo di comodato, con il quale l'Appaltatore si obbliga a rifondere l'Amministrazione delle spese per copertura assicurativa e bolli per un importo annuo stimato in € 651,37, provvedendo alle spese di conduzione (carburanti e manutenzioni ordinarie).

- **RIORDINO E PULIZIE** ove indicato in base al documento allegato 02 del Capitolato (Piano riordino e pulizie) il riordino del locale cucina e comprende:
  - lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, tegami ecc;
  - rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), secondo le indicazioni del Comune o del diverso gestore del servizio individuato secondo la normativa vigente in materia;
  - riassetto dei locali e sanificazione superfici;



**LUOGO DI LAVORO:****MENSA SCUOLA DELL' INFANZIA (centro cottura interno)**

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì

orario 12:00

Via Robert Baden-Powell

**MENSA NIDO COMUNALE**

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì

orario 12:00

via Piobbichese, n. 14

Per luoghi di lavoro si intendono i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro" (art. 62 comma 1 d.lgs. 81/2008). In accordo alle definizioni sopra riportate, i locali del Committente è stato idealmente suddiviso secondo un criterio di compartimentazione organizzativa e di omogeneità delle lavorazioni svolte, in relazione alle diverse attività operative presenti.

<b>TABELLA SINOTTICA DEI RISCHI PRESENTI</b>			
	SI	NO	Valutazione specifica di riferimento
Rischi territoriali, aree esterne e accessi	X		<b>Valutazione specifica dei rischi generali</b>
Aree di transito interne: rischio inciampo, scivolamento, caduta	X		
Strutture, spazi di lavoro e arredi	X		
Porte, vie e uscite in caso di emergenza	X		
Scale fisse e portatili	X		
Ponteggi fissi e mobili, sistemi di accesso e posizionamento a fune e altre attrezzature per i lavori in quota		X	
Macchine: rischio tagli, ustioni, rischio elettrico, rischio incendio	X		
Attrezzature manuali e portatili e utensili: rischio tagli, ustioni	X		
Manipolazione diretta di oggetti: rischio tagli, ustioni	X		
Immagazzinamento di oggetti e materiali	X		
Rischi elettrici	X		
Apparecchi a pressione		X	
Reti e apparecchi di distribuzione gas e liquidi combustibili, impianti termici	X		
Mezzi di sollevamento	X		
Mezzi di trasporto	X		
Rischi di incendio ed esplosione	X		<b>Valutazione rischio incendio</b>
Rischi per la presenza di esplosivi		X	<b>Valutazione rischio chimico</b>
Agenti chimici pericolosi per la sicurezza		X	<b>Monitoraggi ambientali</b>
Agenti chimici pericolosi per la salute		X	<b>Campionamenti ambientali</b>
Agenti cancerogeni e mutageni		X	
Agenti biologici pericolosi	X		
Ventilazione dei locali e inquinamento indoor	X		
Climatizzazione e microclima dei luoghi di lavoro	X		

Illuminazione degli spazi e postazioni di lavoro	X		<b>Valutazione specifica dei rischi generali</b>
Rumore		X	<b>Valutazione rischio rumore</b>
Vibrazioni		X	<b>Valutazione rischio vibrazioni corpo intero</b>
Radiazioni ionizzanti		X	<b>Valutazione rischi campi elettromagnetici</b>
Radiazioni non ionizzanti		X	
Altri agenti fisici		X	
Rischi per le gestanti e puerpere	X		<b>Valutazione rischi gestanti</b>
Carico di lavoro fisico, movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi	X		<b>Valutazione (NIOSH)/(OCRA)</b>
Lavoro ai video terminali		X	<b>Valutazione specifica dei rischi generali</b>
Igiene degli ambienti, servizi igienici, locali di refezione e riposo	X		
Ergonomia dei sistemi di lavoro, degli ambienti, fattori oggettivi di stress	X		
Ergonomia delle macchine ed altre attrezzature		X	
Fattori di stress psicosociali	X		
Organizzazione del lavoro, compiti, funzioni e responsabilità	X		
Pianificazione, gestione e controllo della sicurezza	X		
Informazione dei lavoratori e preposti	X		
Formazione e addestramento dei lavoratori e preposti	X		
Partecipazione dei lavoratori e preposti	X		
Istruzione, prassi e procedure di lavoro in sicurezza	X		
Segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro	X		
Uso dei dispositivi di protezione individuale	X		
Sorveglianza sanitaria	X		
Gestione emergenze e primo soccorso	X		
Controlli , verifiche e manutenzioni	X		

**Principali misure di sicurezza:**

- attenzione durante le operazioni di consegna delle derrate alimentari, al fine di evitare il rischio di inciampo e scivolamento, mantenere ordine e pulizia nelle zone di transito;
- non utilizzare le attrezzature di lavoro del committente se non quelle messe a disposizioni o comunque preventivamente autorizzate;
- utilizzare adeguati D.P.I.;
- in caso di contatto o inalazione di prodotti chimici consultare le schede di sicurezza specifiche presenti nel luogo;
- seguire le indicazioni della cartellonistica;
- evitare l'accatastamento di materiali e il posizionamento di attrezzature sulle vie di passaggio abituale: mantenere un layout aziendale ordinato e pulito;
- in caso di emergenza (incendio) dirigersi in modo ordinato verso le uscite di emergenza e radunarsi in zona sicura all'esterno: i locali dispongono di estintori portatili;
- divieto di utilizzare fiamme libere e fumare.

---

SCHEMA VERBALE RIUNIONE PRELIMINARE DI COORDINAMENTO

In relazione all'appalto ..... che l'impresa ..... in qualità di "Appaltatore" ha ricevuto dal COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO in qualità di "Committente" di effettuare presso

**LUOGO DI LAVORO:**

**MENSA SCUOLA DELL' INFANZIA(centro cottura interno)**

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì  
Via Robert Baden-Powell

**MENSA NIDO COMUNALE**

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì  
via Piobbichese, n. 14

nella qualità di Legale Rappresentante della ditta appaltatrice

**DICHIARA**

- di aver eseguito, in data odierna, unitamente a ..... nei locali del Committente un sopralluogo preventivo, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stessi, allo scopo di informarsi degli eventuali rischi ivi esistenti, cosicché egli possa informare e formare i propri dipendenti sui quali esercita la direzione e sovrintendenza;
- di aver ricevuto, nel corso del sopralluogo medesimo, da parte del Rappresentante del Committente, tutte le indicazioni necessarie relativamente ai rischi presenti nei locali ove si svolgerà l'attività di controllo ..... e le relative misure di prevenzione e protezione adottate nel rispetto delle disposizioni definite nel contratto stipulato con il COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO, ad esclusione dei rischi specifici propri dell'attività;
- di aver consultato tutta la documentazione tecnica necessaria per l'espletamento dell'attività o l'esecuzione dei lavori.

Resta inteso che il sottoscritto dovrà rivolgersi al RUP del comune di Sant'Angelo in Vado individuato nel Responsabile del Settore Amministrativo ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, collegabile con l'attività del Committente, previa adozione, da parte sua, di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

## D.U.V.R.I.

**CAUSE DI INTERFERENZA**

Le eventuali interferenze e i conseguenti rischi lavorativi possono derivare dalle attività svolte da altre persone a vario titolo presenti nell'ambito lavorativo, qui di seguito indicate:

n.	PRESENZA DI	FREQUENZA	DURATA
0	Personale dipendente dell'istituto comprensivo statale (personale ATA) che effettua attività ausiliari (quali: scodellamento, aiuto cuoco, riordino e pulizia, altro)	quotidiana	Intera durata del servizio
1	Tecnici comunali/del Comune per la manutenzione ordinaria dei locali interni /dell'attrezzatura	Non prevedibile	Non prevedibile
2	Tecnici comunali/del Comune o imprese esterne per la manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature	Non prevedibile	Non prevedibile
3	Impresa appaltatrice del servizio di verifica dei dispositivi antincendio	semestrale	Non prevedibile
4	Imprese fornitrici derrate alimentari	tutti i giorni	10 – 30 minuti
5	Imprese fornitrici materiali igienico-sanitari e di pulizia per la refezione scolastica	mensile	10 minuti

**VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA ATTESI**

**N. 0 - Descrizione dell'attività :** il personale individuato entra all'interno del refettorio e/o della cucina per prelevare pasti, stoviglie ecc. ed effettuare l'attività ausiliaria di scodellamento nel refettorio; a fine pasto, provvede alla raccolta dei pasti consumati, delle stoviglie, e al riordino del refettorio, posizionando il materiale da lavare in cucina, nella zona sporco/lavaggio.

**Cause di interferenza:** spostamento/caduta/proiezione materiali (stoviglie), intersecazione traiettorie percorso e conseguente inciampo, caduta, scivolamento.

**Rischi d'interferenza e misure di sicurezza da adottare**

rischio	indice (alto medio basso)	misura
lesioni per spostamento/caduta/proiezione materiali	basso	informare preventivamente Appaltatore e Istituto comprensivo in merito ai tempi di intervento e concordare piano attività utilizzare adeguati D.P.I evitare l'accatastamento di materiali e il posizionamento di attrezzature sulle vie di passaggio abituale: mantenere un layout aziendale ordinato e pulito
lesioni per intersecazione traiettorie percorso e conseguente inciampo, caduta, scivolamento	basso	informare preventivamente Appaltatore e Istituto comprensivo in merito ai tempi di intervento e concordare piano attività utilizzare adeguati D.P.I evitare l'accatastamento di materiali e il posizionamento di attrezzature sulle vie di passaggio abituale: mantenere un layout aziendale ordinato e pulito

**N. 1/2 - Descrizione dell'attività :** il personale comunale entra all'interno dell'edificio e provvede ad effettuare l'intervento di breve durata e semplice esecuzione con l'ausilio di attrezzi portatili e manuali. Il personale comunale provvede periodicamente alla manutenzione delle strutture esistenti e in caso di necessità alla manutenzione straordinaria.

**Cause di interferenza:** trasporto di attrezzi e materiali, caduta di attrezzi e materiali, proiezione di materiali.

**Rischi d'interferenza e misure di sicurezza da adottare**

rischio	indice (alto medio basso)	misura
lesioni per urti e schiacciamento	basso	informare preventivamente l'Appaltatore sui tempi di intervento e concordare piano attività alternativo
lesioni per caduta e/o proiezione di materiali	basso	informare preventivamente l'Appaltatore sui tempi di intervento e concordare piano attività alternativo
lesioni per urti e schiacciamenti da macchina in movimento	basso	informare preventivamente l'Appaltatore sui tempi di intervento e concordare piano attività alternativo

**N. 3:** il personale dell'Impresa Affidataria del servizio di verifica dei dispositivi antincendio entra all'interno dell'edificio e provvede a reperire tutti gli estintori presenti. Verifica le loro condizioni e, quando necessario, preleva l'estintore dal supporto e lo porta, a mano, nel furgone, all'esterno, per la regolamentare ricarica. Eseguita l'operazione lo trasporta di nuovo all'interno e lo riposiziona sul supporto.

**Cause di interferenza:** urto con persone presenti nei locali, caduta dell'estintore durante la Movimentazione.

**Rischi d'interferenza e misure di sicurezza da adottare**

rischio	indice (alto medio basso)	misura
lesioni per schiacciamento dovuto alla caduta del estintore	basso	informare preventivamente l'Appaltatore sui tempi di intervento -Allontanare eventuali persone presenti nei pressi del punto di prelievo e/o riposizionamento -Usare cautela durante la movimentazione degli estintori
lesioni per attivazione imprevista dell'estintore	basso	Allontanare eventuali persone presenti nei pressi del punto di prelievo e/o riposizionamento Se possibile, dirigere il getto lontano dalle persone presenti

**N. 4/5:** La fornitura avviene con quotidianamente per l'intero periodo di apertura del servizio. Il personale delle Imprese fornitrici/il personale comunale addetto alla consegna entra nello stabile della scuola dell'Infanzia e porta a mano entrando all'interno dell'edificio i diversi prodotti.

**Cause di interferenza** urto con le persone presenti nei locali, caduta di contenitori.

**Rischi d'interferenza e misure di sicurezza da adottare**

rischio	indice (alto medio basso)	misura
lesioni per schiacciamento dovuto alla caduta dei contenitori/materiali	basso	informare preventivamente l'Appaltatore sui tempi di intervento -Allontanare eventuali persone presenti nei pressi del punto di prelievo e/o riposizionamento -Usare cautela durante la movimentazione dei colli contenenti i prodotti

**STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi della sicurezza sono stati valutati sulla base delle necessità emerse dalla presente valutazione dei rischi da interferenze. La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscono le fasi operative dell'ingresso dei dipendenti della ditta appaltatrice nel luogo di lavoro della ditta appaltante. Tali procedure sono state affrontate nei paragrafi precedenti.

Per completare una strategia di prevenzione e protezione mirata ad eliminare o ridurre al minimo tutti i rischi dovuti alle interferenze, si dovrà puntare sulla realizzazione delle misure di seguito elencate, delle quali è stato stimato il relativo costo.

**COSTI DELLA SICUREZZA: € 300,00/anno**

comprensivi di riunioni di coordinamento mirate alla illustrazione di particolari procedure o fasi di lavoro, alla consegna del materiale informativo ai lavoratori, all'illustrazione delle criticità connesse ai rapporti fra committente ed appaltatore, degli approfondimenti di particolari situazioni di rischio e delle procedure di emergenza (costi orari per riunioni con datore lavoro, coordinatore, preposti, lavoratori; costi per definizione/redazione/prova piani evacuazione)

luogo ..... data .....

**Per il Committente:**

Augusto Sacchi, nato a Sant'Angelo in Vado il  
13/01/1959 – CF: SCCGST59A13I287V  
RUOLO/QUALIFICA: Responsabile Settore  
Amministrativo

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e  
Protezione  
*Cognome e nome*

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza  
*Cognome e nome*

**Per l'Istituto Comprensivo:**

Il Datore di Lavoro  
.....  
nato a ..... (PU) il .....  
.....  
Dirigente Scolastico

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e  
Protezione  
*nome e cognome*

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza  
*nome e cognome*

**Per l'Appaltatore**

Il Datore di Lavoro  
*nome e cognome*  
nato a .....  
il .....  
c.f. ....  
qualifica .....

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e  
Protezione  
*nome e cognome*  
\_\_\_\_\_

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza  
*nome e cognome*  
\_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI**

ai sensi degli artt. 43, 46 e 47 dpr 445/2000 e in applicazione dell'art. 38 comma 3 del D. lgs. 163/2006

**IN MERITO AL RISPETTO DELLA NORMATIVA PER LA TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA DEI LAVORATORI  
D.Lgs 81/08 Art. 29 comma 5**

..... sottoscritt.....  
nat... a ..... il  
..... residente ..... a  
....., Prov.:  
....., in Via ..... n.  
..... cap ....., in qualità di legale rappresentante dell'impresa di seguito individuata:

DENOMINAZIONE /RAGIONE SOCIALE  
.....

P. IVA o C.F: .....

SEDE:  
.....

ISCRIZIONE Registro Imprese presso la CCIAA di ..... al n ..... per  
l'attività di .....  
ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76  
dello stesso, nonché delle conseguenze di cui all'art. 75 comma 1 del medesimo decreto, nel caso di  
dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità,

**D I C H I A R A**

1. di aver adempiuto agli obblighi previsti dall' art. 28 comma 1 del D.Lgs. 81/08, e, in data ....., di aver redatto il documento di valutazione dei rischi (DVR) per la sicurezza e la salute dei propri dipendenti durante il lavoro;
2. di aver individuato, in merito a quanto contenuto nel DVR di cui al punto precedente, le misure di prevenzione e protezione per gli addetti;
3. di aver definito il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
4. che è stato nominato Responsabile dei Servizio di Prevenzione e Protezione in persona del Sig. ....
5. che è stato nominato medico competente il Dott. .... con sede in ..... Via..... tel. .... con qualifica di specialista in medicina del lavoro.
6. che sono stati nominati gli addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione in persona dei Sigg. ....
7. che ai sensi dell'art. 47, i dipendenti hanno nominato RLS il sig. .... /o si sono avvalsi del Rappresentante Territoriale per la sicurezza,
8. che gli addetti che interverranno sono stati formati ed informati sui rischi relativi all'ambiente di lavoro in generale ed a quelli presenti nella specifica mansione attraverso riunioni di formazione effettuate ai sensi degli artt. 36/37 in data .....
9. che è stata effettuata la consegna a tutti gli addetti dei dispositivi di protezione individuale, che vengono integrati e sostituiti periodicamente e, comunque, ogni volta che ne viene fatta richiesta.
10. che è stato effettuato il controllo sanitario dal medico competente per tutti gli addetti in data ..... e che risultano tutti idonei alla specifica mansione e che periodicamente vengono rieseguite visite di controllo con protocollo sanitario annuale;
11. che i dipendenti della ditta che eseguiranno le attività oggetto dell'appalto di cui alla determinazione settore Amministrativo COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO n ..... del ..... sono i seguenti:

nome e cognome ..... qualifica: ..... data di assunzione: .....  
nome e cognome ..... qualifica: ..... data di assunzione: .....  
nome e cognome ..... qualifica: ..... data di assunzione: .....

.....  
12. che in riferimento agli adempimenti previsti dal d.lgs. 81/2008 per i lavori di cui sopra le attrezzature di lavoro utilizzate soddisfano alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutele della salute e sicurezza dei lavoratori ad esse applicabili e che le medesime sono oggetto di manutenzione periodica.

luogo .....  
data .....

Firma del dichiarante  
.....