

COMUNE DI PIGNOLA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1

Oggetto

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2005/2006-2006/2007, prorogabile ad un altro anno scolastico, per:

- i bambini dell'asilo Nido
- gli alunni delle Scuole materne
- gli alunni delle Scuole elementari e media statale frequentanti il tempo prolungato
- gli insegnanti aventi diritto al pasto

Costituiscono oggetto dell'appalto, anche gli interventi di pulizia dei locali e degli impianti, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti presso i centri cottura, come di seguito specificato.

Il numero presumibile dei pasti è di 33.000; il Comune si riserva la facoltà di apportare delle variazioni al numero dei pasti senza che tali variazioni possano incidere sul costo unitario; l'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche sia che il numero degli utenti sia diminuito sia che sia aumentato.

Art. 2

Inizio

Il servizio avrà inizio presumibilmente dal mese di ottobre di ogni anno, e si concluderà nella I decade del mese di giugno dell'anno successivo, per le scuole materne, elementari e medie, il 30 giugno dell'anno successivo, per i bambini dell'Asilo Nido, comunque in data prestabilita dall'Ente e comunicata a mezzo di lettera alla ditta aggiudicataria.

Art. 3

Durata

Il contratto si intende riferito agli anni scolastici 2005/2006 e 2006/2007, l'amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo, al massimo per un altro anno.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio di refezione scolastica, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento etc), in tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.

Art. 4

Descrizione servizio

La ditta aggiudicataria provvederà al servizio di refezione scolastica mediante la preparazione dei pasti nei locali cucina annessi alle seguenti strutture:

- Scuola Materna di Pignola centro (via Risorgimento);
- Scuola Materna ed Elementare di C/da Pantano;

e la somministrazione e distribuzione dei pasti nelle sale refettorio annesse alle seguenti strutture:

- Asilo Nido Comunale di Pignola;
- Scuola Materna di C/da Tora;
- Scuola Materna di Pignola centro (Via Risorgimento);
- Scuola Elementare e Materna di C/da Pantano;

- e presso eventuali plessi scolastici, da individuare successivamente, a seconda delle esigenze dei competenti organi scolastici e dell'Amministrazione Comunale.

La preparazione e distribuzione dei pasti deve essere assicurata tutti i giorni, come da calendario scolastico, ai bambini frequentanti l'Asilo Nido, agli alunni delle Scuole Materne di Pignola, di c/da Pantano e di c/da Tora, e, nei giorni per i quali viene effettuato l'orario prolungato, agli alunni della Scuola Elementare di C/da Pantano, ed agli alunni provenienti dalle contrade e frequentanti la Scuola Elementare di Pignola e Scuola Media Statale "G. Pascoli". Per gli alunni aventi la dimora abituale nel Centro abitato di Pignola, frequentanti la Scuola Elementare e la Scuola Media Statale "G. Pascoli", fermo restando la disponibilità dei posti del locale refettorio, potranno essere ammessi ad usufruire del servizio di refezione scolastica solo per particolari necessità, nei giorni in cui viene effettuato il rientro settimanale, previa richiesta degli interessati.

Contenuti del servizio :

1. preparazione giornaliera di pasti in numero rapportato alla presenza dei fruitori nei centri di cottura referenziali;
2. consegna e distribuzione agli utenti dei pasti, nelle sale adibite a refettorio preservando tutte le condizioni di salubrità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
3. pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature di preparazione degli alimenti, e del refettorio e delle stoviglie e suppellettili;
4. raccolta di tutti i rifiuti ed loro conferimento in appositi cassonetti di N.U. per lo smaltimento tramite il servizio pubblico di smaltimento.

Art. 5

Locali ed attrezzature

La preparazione dei pasti deve avvenire nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione ed annessi ai plessi scolastici della Scuola Materna di Pignola Centro e della Scuola Materna ed Elementare di c/da Pantano.

I locali e gli arredi ivi presenti per la preparazione dei pasti sono trasferiti in comodato gratuito nello stato in cui si trovano, come per legge, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni iscritti per il servizio ed al personale docente con compiti di assistenza e vigilanza.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. I generi alimentari di cui all'Art 7;
2. le attrezzature, a norma di legge, che consentono il corretto svolgimento di tutte le attività nel rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria ed il mantenimento della salubrità degli alimenti per tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito;
3. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti, le tovaglie e le posate e tutti le suppellettili;
4. I detergenti e sanificanti impiegati nelle operazioni di pulizia e sanificazione;
5. Gli indumenti di lavoro del personale;
6. La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti ivi esistenti.

Sono a carico del Comune:

1. La fornitura idrica;
2. La corrente elettrica;
3. Il combustibile utilizzato nel locale cucina annesso alla Scuola Materna di Pignola Centro e Scuola Materna ed Elementare di Pantano.

Allestimento sala refettorio

La sala refettorio dovrà essere allestita prevedendo tovaglie, bicchieri, piatti e posate in monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (DM 21-03-73-D.lgs108/92). I requisiti legislativi dovranno essere supportati oltre che da simboli previsti dalla normativa, presenti sugli oggetti di riferimento, anche da opportuna documentazione rilasciata dal produttore.

Allestimento cucina

Sono a carico della ditta, aggiudicataria del servizio, laddove mancanti, gli arredi delle cucine che consentano un'agevole movimentazione e lavorazione (piani di lavoro, scaffalatura, armadi etc) e le attrezzature per la conservazione degli alimenti, alle condizioni ed alle temperature previste per l'alimento considerato (frigorifero, congelatore). Il pentolame, le suppellettili e le stoviglie dovranno essere in acciaio inox o comunque in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

Inoltre dovranno essere presenti presso i centri cottura una bilancia per il controllo della grammatura degli alimenti e tutte le attrezzature necessarie per rendere gli alimenti accessibili ai fruitori più piccoli (frullatori, grattugie ect)

Per i pasti veicolati l'impresa dovrà dotarsi di contenitori a chiusura ermetica e consentire il trasporto e la distribuzione in legume caldo come più dettagliatamente specificato nell'Art 8.

L'impresa dovrà dotare i servizi igienici di armadietti per consentire il ricambio dell'abbigliamento del personale e di tutto il materiale necessario a consentire la cura dell'igiene della persona (asciugamani di carta monouso, erogatore di sapone ect)

Manutenzione e pulizia

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo della manutenzione ordinaria delle attrezzature, nonché della loro sostituzione in caso di guasto, la manutenzione straordinaria dei locali è a carico del Comune, eventuali interventi richiesti dovranno pervenire per iscritto.

La detersione e la disinfezione dei locali e degli arredi, il lavaggio delle stoviglie e di tutte le suppellettili impiegate, dovranno essere eseguiti a fine somministrazione pasti o qualora sia ritenuto necessario. I prodotti impiegati per le attività di pulizia e disinfezione dovranno essere corredati delle opportune schede tecniche e conservati in appositi armadietti, lontano dagli alimenti.

Art. 6 **Personale**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve essere adeguato al ciclo produttivo e qualificato per la mansione affidatagli. Ai sensi del DGR 728 del 23/03/05 il personale dovrà frequentare i corsi di formazione richiesti in sostituzione del Libretto di idoneità sanitaria. La formazione prevista dovrà essere supportata da idonea documentazione, copia del verbale di formazione e/o degli attestati dovrà essere rilasciata al Comune.

L'impresa è impegnata inoltre, all'osservanza delle norme e prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro vigente per la categoria, delle leggi e dei regolamenti sull'assunzione e sulla sicurezza dei lavoratori (D.Lgs 626/94, nel rispetto dell'art. 4) ed alla collocazione di opportuna attrezzatura e segnaletica antinfortunistica e di sicurezza.

Il personale dovrà indossare durante la preparazione dei pasti un abbigliamento chiaro e pulito, copricapo, guanti monouso e mascherine. Gli indumenti di lavoro impiegati durante le operazioni di pulizia dovranno essere di colore diverso da quello utilizzato durante la preparazione dei pasti.

Art. 7 **Preparazioni alimentari**

Il pasto si compone di:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno, pane;
- acqua oligominerale naturale non gassata;
- frutta di stagione;
- e per i bambini dell'Asilo Nido, anche della prima colazione.

Per i bambini dell'Asilo Nido e gli alunni della Scuola Materna, tenendo presente la loro tenera età, il pasto dovrà essere somministrato secondo le loro esigenze (frutta sbucciata o frullata, passata di legumi o verdura). La ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti sulla base della qualità, varietà e quantità definiti nel Menù giornaliero (Allegato A), redatto dal Dipartimento di Prevenzione, U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-Potenza, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Qualora, nel corso di validità del presente, il predetto Dipartimento riterrà di apportare variazioni, modifiche od integrazioni al menù (All. A) la Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare l'applicazione di tali variazioni e/o cambiamenti.

Potranno essere ordinati pasti speciali con menù alternativi, per i casi particolari di allergie ed intolleranze alimentari, i menù speciali dovranno essere personalizzati e redatti dal Dipartimento di Prevenzione, U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-Potenza, su esplicita richiesta da parte degli interessati da presentare all'Ufficio Scolastico Comunale, corredata da idonea certificazione medica specialistica, attestante le allergie e/o intolleranze alimentari. Nei menù speciali saranno indicati gli ingredienti da utilizzare nel piatto richiesto, ogni menù speciale dovrà essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario e trattato nel rispetto delle normative in materia di privacy; durante la preparazione dei pasti speciali, l'impresa dovrà adottare tutte le misure e le accortezze necessarie affinché non ci sia una contaminazione da parte degli

alimenti sostituiti (es. preparazione in tempi diversi, impiego di stoviglie, suppellettili diversi etc). Inoltre, l'impresa deve garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, menù compatibili con scelte religiose.

I generi alimentari forniti dalla ditta dovranno rispecchiare i requisiti definiti in Allegato B. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, come descritto nel bando di gara, di richiedere nel servizio di refezione scolastica l'impiego di alimenti derivanti dall'Agricoltura Biologica o tipici (es. ortofrutticoli, pasta, lattiero caseari e altri prodotti di trasformazione); in tal caso la ditta aggiudicataria nella preparazione di pasti, per gli alimenti provenienti dall'Agricoltura Biologica o Biodinamica e dichiarati tali (e per i prodotti disciplinati da normative europee sulla tipicità DOP, IGT, IGP, DOC e attestazioni di specificità) deve soddisfare i seguenti requisiti:

Dichiarazione di rispondenza ai Reg CEE 2081/92 e 2082/92 e Reg.2092/91

Certificazione da organismo accreditato SINCERT e approvati dal MIPAF

Preferibile appartenenza al territorio regionale, nell'elenco regionale delle aziende biologiche

Idonea etichettatura con indicazione degli ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica in ordine decrescente in peso (in numero del 95%)

Presenza di marchi di qualità sulle confezioni e sulla documentazione di accompagnamento.

Copia della documentazione attestante i requisiti dei prodotti biologici, insieme alla copia delle fatture, dovrà essere consegnata bimestralmente al Responsabile di Servizio.

Art. 8 **Trasporto**

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto delle derrate alimentari ed alla consegna e distribuzione dei pasti nelle sale refettorio di cui all'Art 4, con modalità atte a preservare tutte le condizioni di salubrità degli alimenti, in contenitori idonei a chiusura ermetica conformemente alla legislazione vigente e con automezzo avente tutti i requisiti igienico-sanitari e le autorizzazioni necessarie.

Art. 9 **Orari**

La somministrazione e distribuzione dei pasti deve avvenire:

- Presso la Scuola Materna di Pignola alle ore 12.00 di tutti i giorni per gli alunni frequentanti la Scuola Materna ed alle ore 13.30 nei giorni settimanali in cui si effettua l'orario prolungato per gli alunni frequentanti la Scuola Elementare e Media di Pignola;
- presso la Scuola Materna ed Elementare di C.da Pantano alle ore 12.15 di tutti i giorni per gli alunni frequentanti la Scuola Materna ed alle ore 13.00 nei giorni settimanali in cui si effettua l'orario prolungato per gli alunni frequentanti la Scuola Elementare;
- presso i locali della la Scuola Materna di C.da Tora alle ore 12.15 di tutti i giorni per gli alunni frequentanti la Scuola Materna;
- presso i locali dell'Asilo Nido di Pignola alle ore 11.45 di tutti i giorni per i bambini frequentanti.

I suddetti orari potranno subire eventuali variazioni, sulla base di intervenute esigenze dei competenti organi scolastici o dell'Amministrazione Comunale, che saranno comunicate per iscritto.

Art. 10 **Pasti**

Il numero complessivo e presumibile dei pasti da somministrare sarà di 33.000/annuo. L'impresa entro le ore 9:00 di ogni giorno, dovrà aver effettuato il giro delle classi per rilevare il numero degli alunni cui erogare il pasto mediante la raccolta dei buoni pasto. I buoni pasti raccolti saranno poi esibiti, unitamente alla fattura, per la liquidazione. L'utente che assentandosi non consuma il pasto prenotato non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta, questa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio.

Art. 11

Autorizzazioni ed adempimenti legislativi

La ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni richieste dalle normative vigenti e deve provvedere entro 15 giorni dalla stipula del contratto alla richiesta della voltura delle autorizzazioni sanitarie per i centri cottura così come previsto dalla L.283/62 e dal DPR327/80.

Entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto, l'impresa è tenuta a redigere il piano di autocontrollo con il sistema HACCP, riferito alle singole attività oggetto del D.lgs 155/97 (cottura, somministrazione, trasporto). Il documento dovrà essere sottoposto ad un riesame annuale ed una copia dovrà essere rilasciata al Comune nei termini sopraindicati. Inoltre, il piano di autocontrollo dovrà essere corredato di una procedura operativa e di attestazioni riguardanti l'elenco e la qualifica dei fornitori delle derrate alimentari anche in merito al soddisfacimento dei requisiti indicati nell'All. B. § 2. Ai sensi del Reg 178/02, l'impresa dovrà definire e predisporre anche un sistema per la rintracciabilità di prodotto come previsto dall'Art 18. Tutta la documentazione relativa all'autocontrollo ed al sistema di rintracciabilità dovrà essere conservata presso i centri cottura di riferimento e disponibile in caso di controlli ufficiali (ASL, NAS) e da parte dell'ente e/o suoi designati.

Art. 12

Controlli

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare gli adempimenti previsti dal D.Lgs 155/97, Reg 178/02 per quanto concerne le attività di preparazione e somministrazione nei locali messi a disposizione dall'Ente, a tal proposito è tenuto sia a redigere un Piano HACCP specifico, di cui all'Art 11, sia ad implementare il sistema mediante l'applicazione delle misure individuate e le registrazioni di controllo. Bimestralmente, l'impresa dovrà consegnare al Responsabile del Servizio dell'Ente:

- copie delle schede di registrazione di autocontrollo debitamente compilate,
- documentazione di conformità delle derrate alimentari rilasciata dai fornitori (assenza di OGM, certificazioni ai sensi del Reg CEE 2092/91 o Reg CEE 2081/92 e Reg CEE 2082/92)
- risultanze emerse nelle attività di verifiche dello stato di igiene dei locali e delle attrezzature (certificati di analisi per i tamponi superficiali) per ogni centro cottura e che la ditta dovrà effettuare mediante affidamento a Laboratorio di Analisi autorizzato e certificato, con una frequenza non inferiore a due volte nel corso dell'anno scolastico e per un numero di 5 attrezzature.

L'Ente si riserva il diritto altresì di effettuare dei controlli propri, con personale specializzato, mediante visite ispettive e prelievo per l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sugli alimenti con tamponi di superficie per verificare l'idoneità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei locali. Qualora dall'esito delle analisi, gli alimenti non fossero ritenuti conformi ai requisiti di legge dal Laboratorio di Analisi, fatto salvo il diritto a procedere in caso sussista un reato penale, saranno addebitate alla ditta le spese sostenute per l'esecuzione delle analisi.

Art. 13

Diritto di Controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

È diritto, da parte di rappresentanze degli utenti, costituite da uno o più rappresentanti dei genitori di procedere al controllo del servizio sia per la verifica del rispetto del menù, della grammatura e dello stato dei prodotti alimentari e sia per il controllo dello stato di pulizia esistente. I controlli potranno essere eseguiti senza preavviso, previa autorizzazione da parte del Dirigente Scolastico e potranno prevedere anche esami di tipo organolettico ed eventuale prelievo di alimenti per analisi chimiche e microbiologiche. I costi delle analisi saranno a carico delle rappresentanze degli utenti e, come già in precedenza definito, qualora dall'esito delle prove, da parte del Laboratorio di Analisi, si evincesse un giudizio negativo sui prodotti esaminati, fatto salvo il diritto a procedere in caso sussista un reato penale, saranno addebitate alla ditta le spese sostenute per l'esecuzione delle analisi. I rappresentati designati al controllo riceveranno, da parte dell'Ente, adeguato addestramento e formazione.

Art. 14

Prezzo

Il prezzo a base d'asta per la preparazione e la somministrazione della refezione è fissato per ogni singolo pasto in Euro 3,15, IVA inclusa.

Il servizio verrà aggiudicato mediante gara di affidamento a pubblico incanto alla Società o Cooperativa o Ditta aggiudicataria che offrirà il maggior ribasso come specificato nel bando di gara.

Art. 15

Subappalto

E' vietata la cessione dell'appalto.

Il subappalto è consentito nei limiti previsti dall'art. 18 della Legge n. 157/1995 se dichiarato in seduta di gara, pena la rescissione del contratto e relativo incameramento della cauzione.

Art. 16

Obblighi, impegni

- La ditta appaltatrice si impegna a sollevare il Comune di PIGNOLA da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa dell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.
- Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da queste rimborsate.
- La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. E' pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni del personale e dei mezzi impiegati potessero derivare al Comune.
- La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto nel presente disciplinare.

Art. 17

Sanzioni

Ove si verificheranno inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'ente applicherà delle sanzioni, a tutela delle norme stabilite dal presente capitolato, l'ammontare delle sanzioni sarà correlato alla gravità dell'inadempienza e nel modo seguente:

Euro 1500,00	<ul style="list-style-type: none">- in caso siano riscontrati microrganismi patogeni, corpi estranei negli alimenti, o in caso di impedimento agli incaricati dal Comune ad eseguire i controlli.- in caso di rinvenimento di prodotti scaduti o alterati in giacenza- in caso di rinvenimento di prodotti alimentari che non rispettano i requisiti previsti dalle normative vigente e definiti nel capitolato (allegato B paragrafo 2)
Euro 500,00	<ul style="list-style-type: none">- in caso di ritardo nella somministrazione degli alimenti oltre i 30 minuti- in caso di difformità dai menù e dalle tabelle merceologiche- per mancato rispetto della grammatura, individuato su 3 porzioni, sia cotte che crude, della stessa preparazione.- Per errata esecuzione delle preparazioni- Per mancato rispetto delle temperature di cottura e di conservazione- Per mancata consegna della documentazione relativa all'HACCP ed ai controlli di cui all'Art 12- Per mancata applicazione delle prescrizioni del presente capitolato relative all'abbigliamento ed al comportamento del personale
Euro 100,00	— per ogni pasto in meno rispetto al numero dei pasti di ogni singolo plesso scolastico
Euro 1000,00	— per mancanza delle norme igieniche — per mancata attuazione delle manutenzioni richieste

- Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'appaltatore sarà gravato di una penalità di Euro 1032,91 per ogni giorno di interruzione, fatto salvo il maggior danno dimostrato dall'Amministrazione Comunale.
- L'applicazione delle sanzioni dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre gg. 10 dalla notifica della contestazione.
- Si procede al recupero delle sanzioni da parte del Comune, o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo spettante nel periodo in cui è stato assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento.
- L'applicazione delle sanzioni di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificate.
- Le sanzioni ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla ditta in via amministrativa.

Art. 18

Risoluzione del contratto

Indipendentemente dai casi previsti dagli articoli precedenti il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del Contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- a)* Abbandono dell'appalto, salvo che per forze maggiori;
- b)* Dopo tre contestazioni di inadempienza ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio senza che le relative controdeduzioni siano ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione Comunale;
- c)* Contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice e del personale adibito al servizio;
- d)* Mancanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e)* Quando la ditta appaltatrice si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento;
- f)* Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, ad eccezione del trasporto, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g)* Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e seguenti del codice civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 19

Pagamenti

Il prezzo di aggiudicazione sarà pagato dal Comune in ragione dei pasti effettivamente erogati, la ditta aggiudicataria dovrà richiedere il pagamento presentando la fattura per i pasti erogati nel corso dell'ultimo bimestre, unitamente ai buoni pasto raccolti ed al foglio di presenza degli insegnanti che hanno usufruito del servizio; la fattura dovrà essere vistata dal Responsabile del Servizio.

Art. 20

Cauzione e polizza R..C.T.

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione della seguente documentazione:

1. Polizza assicurativa per responsabilità civile derivanti dalla gestione del servizio di refezione scolastica, con un massimale unico di Euro 1.549.370,70;
2. Cauzione pari al 10% dell'importo presunto di contratto, anche a mezzo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa per la durata del periodo di appalto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata.

Art. 21

Svincolo cauzione

Lo svincolo della cauzione sarà effettuato 30 giorni dopo la cessazione del servizio. Qualora il contratto dovesse essere rescisso per negligenza dell'aggiudicatario la cauzione di cui all'Art. 20, verrà incamerata, oltre ad eventuale richiesta di risarcimento danni.

Art. 22

Spese

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 23

Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di Pignola.

Art. 24

L'Amministrazione Comunale notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale del servizio.

Art. 25

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato varranno tutte le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 26

Per eventuali controversie giudiziarie che dovessero insorgere nel corso dell'appalto sarà competente il Foro di Potenza.

ALLEGATO A

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dir. U.O. -Dott. A. Romaniello-
 Via Potito Petrone - tel 0971 310321
 85100 POTENZA

Tabella dietetica per la refezione nell'Asilo Nido

1° Settimana

Lunedì			
Pasta e lenticchie	Pasta di semola	gr.	40
Merluzzo al forno	Lenticchie	gr.	30
Carote crude o lesse	Merluzzo	gr.	50
Frutta fresca	Carote	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Martedì			
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr.	40
Fuselli di pollo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr.	30
Lattuga	Pollo (coscia)	gr.	60
Frutta fresca	Lattuga	gr.	50
	Parmigiano	gr.	5
	Olio extravergine d'oliva	gr.	15
Mercoledì			
Riso e fagioli	Riso brillato	gr.	40
Frittata	Fagioli+pelati q.b.	gr.	25
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr.	50
Frutta fresca	Parmigiano	gr.	5
	spinaci (burro q.b.)	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Giovedì			
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr.	40
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr.	40
Pomodori	Mozzarella	gr.	50
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Venerdì			
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr.	40
Cotoletta	Pomodori pelati in scatola	gr.	30
Piselli	Parmigiano	gr.	10
Frutta fresca	Vitello	gr.	60
	Piselli	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Sabato			
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr.	40
Bresaola	Patate+zucchine+carote	gr.	45
Scamorza	Bresaola	gr.	30
Frutta fresca	Scamorza	gr.	30
	Olio extravergine d'oliva	gr.	15

N.B. : Ogni mattina la colazione è composta da 250 ml di latte con aggiunta di pane o fette biscottate, cereali soffiati, biscotti, miele o marmellata.
 inoltre a pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nell' Asilo Nido

2° Settimana

Lunedì			
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr.	40
Sogliole al forno	Piselli	gr.	40
Carote lesse o crude	Sogliola	gr.	60
Frutta fresca	Carote	gr.	40
	Olio extra vergine di oliva	gr.	15
Martedì			
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr.	40
Pizzaïola	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Lattuga	Parmigiano	gr.	5
Frutta fresca	Vitello	gr.	60
	Lattuga	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Mercoledì			
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr.	40
Uova al pomodoro o frittata	Verdure pe minestrone	gr.	50
Spinaci al burro	1 Uovo (pomodoro q.b.)	gr.	50
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr.	50
	Parmigiano	gr.	5
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Giovedì			
Riso al pomodoro	Riso brillato	gr.	40
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr.	5
Frutta fresca	Merluzzo	gr.	60
	Pomodori da insalata	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Venerdì			
Pasta e patate	Pasta di semola	gr.	40
Tacchino	Patate	gr.	40
Piselli	Tacchino (petto)	gr.	60
Frutta fresca	Piselli	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Sabato			
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr.	40
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Patate al forno	Parmigiano	gr.	10
Frutta fresca	Mozzarella	gr.	50
	Patate	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15

N.B. : Ogni mattina la colazione è composta da 250 ml di latte con aggiunta di pane o fette biscottate, cereali soffiati, biscotti, miele o marmellata.
 inoltre a pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione dell'Asilo Nido

3° Settimana

Lunedì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 40
Pesce ai forno	Ceci	gr. 30
Carote crude o lesse	Merluzzo o nasello	gr. 60
Frutta fresca	Carote	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	gr. 15
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 40
Cotoletta di pollo	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Lattuga	Pollo (petto)	gr. 60
Frutta fresca	Lattuga	gr. 50
	Parmigiano	gr. 10
	Olio extravergine d'oliva	gr. 15
Mercoledì		
Pasta e fagioli	Pasta di semola	gr. 40
Frittata	Fagioli	gr. 30
Spinaci al burro	Pomodori pelati in scatola	gr. 20
Frutta fresca	Uovo di gallina intero	gr. 50
	spinaci (burro q.b.)	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 15
Giovedì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 40
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr. 40
Pomodori	Mozzarella	gr. 60
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 15
Venerdì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 40
Polpette	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Piselli	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Vitello	gr. 60
	Piselli	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	gr. 15
Sabato		
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr. 40
Prosciutto cotto	Patate+zucchine+carote	gr. 45
Scamorza	Prosciutto cotto	gr. 30
Frutta fresca	Scamorza	gr. 30
	Olio extravergine d'oliva	gr. 15

N.B. : Ogni mattina la colazione è composta da 250 ml di latte con aggiunta di pane o fette biscottate, cereali soffiati, biscotti, miele o marmellata.
 inoltre a pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nell'Asilo Nido

4° Settimana

Lunedì			
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr.	40
Bastoncini al forno	Piselli	gr.	40
Carote lesse o crude	Bastoncini di merluzzo (n.° 2)	gr.	50
Frutta fresca	Carote	gr.	40
	Olio extra vergine di oliva	gr.	15
Martedì			
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr.	40
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Lattuga	Parmigiano	gr.	10
Frutta fresca	vitello	gr.	60
	Lattuga	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Mercoledì			
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr.	40
Uova al pomodoro o frittata	Ceci	gr.	30
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr.	50
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Giovedì			
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr.	40
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr.	10
Frutta fresca	Merluzzo	gr.	60
	Pomodori da insalata	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Venerdì			
Minestrone con riso	Riso brillato	gr.	40
Petto di pollo	Verdure per minestrone	gr.	40
Piselli	Pollo (petto)	gr.	60
Frutta fresca	Piselli	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15
Sabato			
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr.	40
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Patate al forno	Parmigiano	gr.	10
Frutta fresca	Mozzarella	gr.	50
	Patate	gr.	40
	Olio extravergine di oliva	gr.	15

N.B. : Ogni mattina la colazione è composta da 250 ml di latte con aggiunta di pane o fette biscottate, cereali soffiati, biscotti, miele o marmellata.
 inoltre a pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr di frutta fresca di stagione.

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dir. U.O. -Dott. A. Romaniello-
 Via Potito Petrone - tel 0971 310321
 85100 POTENZA

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Materne

1° Settimana

Lunedì			
Pasta e lenticchie	Pasta di semola	gr.	50
Merluzzo al forno	Lenticchie	gr.	40
Carote crude o lesse	Merluzzo	gr.	75
Frutta fresca	Carote	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	20
Martedì			
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr.	60
Fuselli di pollo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr.	50
Lattuga	Pollo (coscia)	gr.	80
Frutta fresca	Lattuga	gr.	70
	Parmigiano	gr.	10
	Olio extravergine d'oliva	gr.	20
Mercoledì			
Riso e fagioli	Riso brillato	gr.	50
Frittata	Fagioli+pelati q.b.	gr.	30
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr.	60
Frutta fresca	Parmigiano	gr.	10
	spinaci	gr.	60
	Olio extravergine di oliva	gr.	20
Giovedì			
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr.	50
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr.	60
Pomodori	Mozzarella	gr.	70
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	20
Venerdì			
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr.	60
Cotoletta	Pomodori pelati in scatola	gr.	40
Piselli	Parmigiano	gr.	15
Frutta fresca	Vitello	gr.	80
	Piselli	gr.	50
	Olio extravergine di oliva	gr.	20
Sabato			
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr.	60
Bresaola	Patate+zucchine+carote	gr.	45
Scamorza	Bresaola	gr.	40
Frutta fresca	Scamorza	gr.	40
	Olio extravergine d'oliva	gr.	20

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Materne

2° Settimana

Lunedì

Pasta e piselli	Pasta di semola	gr. 50
Sogliole al forno	Piselli	gr. 50
Carote lesse o crude	Sogliola	gr. 80
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extra vergine di oliva	gr. 20

Martedì

Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 60
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Lattuga	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Vitello	gr. 80
	Lattuga	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

Mercoledì

Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr. 50
Uova al pomodoro o frittata	Verdure pe minestrone	gr. 70
Spinaci al burro	1 Uovo (pomodoro q.b.)	gr. 60
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr. 60
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

Giovedì

Riso al pomodoro	Riso brillato	gr. 60
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Merluzzo	gr. 80
	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

Venerdì

Pasta e patate	Pasta di semola	gr. 60
Tacchino	Patate	gr. 50
Piselli	Tacchino (petto)	gr. 80
Frutta fresca	Piselli	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

Sabato

Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 60
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Patate al forno	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Mozzarella	gr. 70
	Patate	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Materne

3° Settimana

Lunedì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 50
Pesce al forno	Ceci	gr. 30
Carote crude o lesse	Merluzzo o nasello	gr. 80
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 60
Cotoletta di pollo	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Lattuga	Pollo (petto)	gr. 80
Frutta fresca	Lattuga	gr. 70
	Parmigiano	gr. 10
	Olio extravergine d'oliva	gr. 20
Mercoledì		
Pasta e fagioli	Pasta di semola	gr. 50
Frittata	Fagioli	gr. 40
Spinaci al burro	Pomodori pelati in scatola	gr. 20
Frutta fresca	Uovo di gallina intero	gr. 60
	spinaci (burro q.b.)	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Giovedì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 50
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr. 60
Pomodori	Mozzarella	gr. 70
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Venerdì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 60
Polpette	Pomodori pelati in scatola	gr. 40
Piselli	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Vitello	gr. 80
	Piselli	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Sabato		
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr. 60
Prosciutto cotto	Patate+zucchine+carote	gr. 45
Scamorza	Prosciutto cotto	gr. 40
Frutta fresca	Scamorza	gr. 40
	Olio extravergine d'oliva	gr. 20

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Materne

4° Settimana

Lunedì		
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr. 50
Bastoncini al forno	Piselli	gr. 50
Carote lesse o crude	Bastoncini di merluzzo (n.° 3)	gr. 75
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extra vergine di oliva	gr. 25
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 60
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	vitello	gr. 80
	Lattuga	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Mercoledì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 50
Uova al pomodoro o frittata	Ceci	gr. 30
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr. 60
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Giovedì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 60
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Merluzzo	gr. 80
	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Venerdì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 50
Petto di pollo	Verdura per minestrone	gr. 60
Piselli	Pollo (petto)	gr. 80
Frutta fresca	Piselli	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20
Sabato		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 60
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Patate al forno	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Mozzarella	gr. 70
	Patate	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 20

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 100gr. di frutta fresca di stagione.

ALLEGATO A

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dir. U.O. -Dott. A. Romaniello-
Via Potito Petrone - tel 0971 310321
85100 POTENZA

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Elementari

1° Settimana

Lunedì	
Pasta e lenticchie	Pasta di semola gr. 60
Merluzzo al forno	Lenticchie gr. 40
Carote crude o lesse	Merluzzo gr. 100
Frutta fresca	Carote gr. 50
	Olio extravergine di oliva gr. 25
Martedì	
Pasta asciutta	Pasta di semola gr. 70
Fuselli di pollo al forno	Pomodori pelati in scatola gr. 50
Lattuga	Pollo (coscia) gr. 100
Frutta fresca	Lattuga gr. 70
	Parmigiano gr. 10
	Olio extravergine d'oliva gr. 25
Mercoledì	
Riso e fagioli	Riso brillato gr. 60
Frittata	Fagioli+pelati q.b. gr. 40
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero gr. 70
Frutta fresca	Parmigiano gr. 10
	spinaci gr. 70
	Olio extravergine di oliva gr. 25
Giovedì	
Minestrone con pasta	Pasta di semola gr. 60
Mozzarella	Verdure per minestrone gr. 60
Pomodori	Mozzarella gr. 80
Frutta fresca	Pomodori da insalata gr. 60
	Olio extravergine di oliva gr. 25
Venerdì	
Pasta asciutta	Pasta di semola gr. 70
Cotoletta	Pomodori pelati in scatola gr. 50
Piselli	Parmigiano gr. 10
Frutta fresca	Vitello gr. 100
	Piselli gr. 60
	Olio extravergine di oliva gr. 25
Sabato	
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola gr. 60
Bresaola	Patate+zucchine+carote gr. 45
Scamorza	Bresaola gr. 50
Frutta fresca	Scamorza gr. 50
	Olio extravergine d'oliva gr. 25

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 130gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Elementari

2° Settimana

Lunedì		
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr. 60
Sogliole al forno	Piselli	gr. 60
Carote lesse o crude	Sogliola	gr. 100
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extra vergine di oliva	gr. 25
Martedì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 70
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Vitello	gr. 100
	Lattuga	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 26
Mercoledì		
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr. 60
Uova al pomodoro o frittata	Verdure pe minestrone	gr. 70
Spinaci al burro	1 Uovo (pomodoro q.b.)	gr. 70
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Giovedì		
Riso al pomodoro	Riso brillato	gr. 70
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Merluzzo	gr. 100
	Pomodori da insalata	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Venerdì		
Pasta e patate	Pasta di semola	gr. 60
Tacchino	Patate	gr. 50
Piselli	Tacchino (petto)	gr. 100
Frutta fresca	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Sabato		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 70
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Patate al forno	Mozzarella	gr. 80
Frutta fresca	Patate	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 25

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 130gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Elementari

3° Settimana

Lunedì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 60
Pesce al forno	Ceci	gr. 50
Carote crude o lesse	Merluzzo o nasello	gr. 100
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 70
Cotoletta di pollo	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Pollo (petto)	gr. 100
Frutta fresca	Lattuga	gr. 70
	Parmigiano	gr. 10
	Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Mercoledì		
Pasta e fagioli	Pasta di semola	gr. 60
Frittata	Fagioli	gr. 50
Spinaci al burro	Pomodori pelati in scatola	gr. 20
Frutta fresca	Uovo di gallina intero	gr. 70
	spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Giovedì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 60
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr. 60
Pomodori	Mozzarella	gr. 80
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Venerdì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 70
Polpette	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Piselli	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Vitello	gr. 100
	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Sabato		
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr. 60
Prosciutto cotto	Patate+zucchine+carote	gr. 45
Scamorza	Prosciutto cotto	gr. 40
Frutta fresca	Scamorza	gr. 50
	Olio extravergine d'oliva	gr. 25

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 130gr. di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Elementari

4° Settimana

Lunedì		
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr. 60
Bastoncini al forno	Piselli	gr. 60
Carote lesse o crude	Bastoncini di merluzzo (n.° 4)	gr. 100
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extra vergine di oliva	gr. 25
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 70
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	vitello	gr. 100
	Lattuga	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Mercoledì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 60
Uova al pomodoro o frittata	Ceci	gr. 40
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr. 70
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Giovedì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 70
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Merluzzo	gr. 100
	Pomodori da insalata	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Venerdì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 60
Petto di pollo	Verdure per minestrone	gr. 60
Piselli	Pollo (petto)	gr. 100
Frutta fresca	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 25
Sabato		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 70
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Patate al forno	Parmigiano	gr. 10
Frutta fresca	Mozzarella	gr. 80
	Patate	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 25

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 50gr. di pane e 130gr. di frutta fresca di stagione.

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dir. U.O. -Dott. A. Romaniello-
 Via Potito Petrone - tel 0971 310321
 85100 POTENZA

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Medie

1° Settimana

Lunedì		
Pasta e lenticchie	Pasta di semola	gr. 70
Merluzzo al forno	Lenticchie	gr. 50
Carote crude o lesse	Merluzzo	gr. 120
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 80
Fuselli di pollo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Pollo (coscia)	gr. 120
Frutta fresca	Lattuga	gr. 70
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine d'oliva	gr. 30
Mercoledì		
Riso e fagioli	Riso brillato	gr. 70
Frittata	Fagioli+pelati q.b.	gr. 50
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero	gr. 80
Frutta fresca	Parmigiano	gr. 15
	spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Giovedì		
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr. 70
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr. 60
Pomodori	Mozzarella	gr. 100
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Venerdì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 80
Cotoletta	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Piselli	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Vitello	gr. 120
	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Sabato		
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr. 70
Bresaola	Patate+zucchine+carote	gr. 45
Scamorza	Bresaola	gr. 60
Frutta fresca	Scamorza	gr. 60
	Olio extravergine d'oliva	gr. 30

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 75gr di pane e 150gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Medie

2° Settimana

Lunedì		
Pasta e piselli	Pasta di semola	gr. 70
Sogliole al forno	Piselli	gr. 60
Carote lesse o crude	Sogliola	gr. 120
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extra vergine di oliva	gr. 30
Martedì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 80
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Vitello	gr. 120
	Lattuga	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Mercoledì		
Minestrone con pasta	Pasta di semola	gr. 70
Uova al pomodoro o frittata	Verdure pe minestrone	gr. 70
Spinaci al burro	1 Uovo (pomodoro q.b.)	gr. 80
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Giovedì		
Riso al pomodoro	Riso brillato	gr. 80
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Pomodori da insalata	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Merluzzo	gr. 120
	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Venerdì		
Pasta e patate	Pasta di semola	gr. 70
Tacchino	Patate	gr. 50
Piselli	Tacchino (petto)	gr. 120
Frutta fresca	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Sabato		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 80
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Patate al forno	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Mozzarella	gr. 100
	Patate	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 30

A pranzo vnno aggiunti giornalmente 75gr di pane e 150gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Medie

3° Settimana

Lunedì		
Pasta e ceci	Pasta di semola	gr. 70
Pesce al forno	Ceci	gr. 50
Carote crude o lesse	Merluzzo o nasello	gr. 120
Frutta fresca	Carote	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Martedì		
Pasta asciutta	Pasta di semola	gr. 80
Cotoletta di pollo	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Lattuga	Pollo (petto)	gr. 120
Frutta fresca	Lattuga	gr. 70
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine d'oliva	gr. 30
Mercoledì		
Pasta e fagioli	Pasta di semola	gr. 70
Frittata	Fagioli	gr. 50
Spinaci al burro	Pomodori pelati in scatola	gr. 20
Frutta fresca	Uovo di gallina intero	gr. 80
	spinaci (burro q.b.)	gr. 70
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Giovedì		
Minestrone con riso	Riso brillato	gr. 70
Mozzarella	Verdure per minestrone	gr. 60
Pomodori	Mozzarella	gr. 100
Frutta fresca	Pomodori da insalata	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Venerdì		
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	gr. 80
Polpette	Pomodori pelati in scatola	gr. 50
Piselli	Parmigiano	gr. 15
Frutta fresca	Vitello	gr. 120
	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine di oliva	gr. 30
Sabato		
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	gr. 70
Prosciutto cotto	Patate+zucchine+carote	gr. 45
Scamorza	Prosciutto cotto	gr. 50
Frutta fresca	Scamorza	gr. 60
	Olio extravergine d'oliva	gr. 30

A pranzo vanno aggiunti giornalmente 75gr di pane e 150gr di frutta fresca di stagione.

Tabella dietetica per la refezione nelle Scuole Medie

4° Settimana

Lunedì	
Pasta e piselli	Pasta di semola gr. 70
Bastoncini al forno	Piselli gr. 60
Carote lesse o crude	Bastoncini di merluzzo (n.° 5) gr. 125
Frutta fresca	Carote gr. 50
	Olio extra vergine di oliva gr. 30
Martedì	
Pasta asciutta	Pasta di semola gr. 80
Pizzaiola	Pomodori pelati in scatola gr. 50
Lattuga	Parmigiano gr. 15
Frutta fresca	vitello gr. 120
	Lattuga gr. 70
	Olio extravergine di oliva gr. 30
Mercoledì	
Pasta e ceci	Pasta di semola gr. 80
Uova al pomodoro o frittata	Ceci gr. 40
Spinaci al burro	Uovo di gallina intero gr. 80
Frutta fresca	Spinaci (burro q.b.) gr. 70
	Olio extravergine di oliva gr. 30
Giovedì	
Pasta al pomodoro	Pasta di semola gr. 80
Merluzzo al forno	Pomodori pelati in scatola gr. 50
Pomodori da insalata	Parmigiano gr. 15
Frutta fresca	Merluzzo gr. 120
	Pomodori da insalata gr. 50
	Olio extravergine di oliva gr. 30
Venerdì	
Minestrone con riso	Riso brillato gr. 70
Petto di pollo	Verdure per minestrone gr. 60
Piselli	Pollo (petto) gr. 120
Frutta fresca	Piselli gr. 60
	Olio extravergine di oliva gr. 30
Sabato	
Pasta al pomodoro	Pasta di semola gr. 80
Mozzarella	Pomodori pelati in scatola gr. 50
Patate al forno	Parmigiano gr. 15
Frutta fresca	Mozzarella gr. 100
	Patate gr. 50
	Olio extravergine di oliva gr. 30

A pranzo vno aggiunti giornalmente 75gr di pane e 150gr di frutta fresca di stagione.

ALLEGATO B

1 CARATTERISTICHE PECULIARI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI

Tipologia Alimento		Requisiti			Riferimenti legislativi	Aspetti organolettici
Classif.	Tipo	Caratteristiche	Confezio./etichettatura	Conservazione		
Carne	Bovine fresche	Da allevamento nazionale, da laboratorio di sezionamento con bollo CEE, vitello maschio o femmina che non abbia partorito.	Tagli di conformazione U=ottima o R= Buona Confezionati in sacchetti sottovuoto integri ed aderenti con etichetta indicante bollatura sanitaria di categoria merceologica, data di scadenza (20 gg dal confezionamento) Un imballaggio secondario deve garantire protezione durante carico e scarico	Temperatura di trasporto Da -1 a Max +7°C Conservazione Da 0 a +2°C	D.Lgs 286/94	<i>Colore</i> = rosso preferibilmente non iridescente <i>Consistenza</i> = pastosa e scivolosa al tatto, liquidi e venature scarse. AVVERTENZA: persistenza del colore rosso cupo a lungo dopo apertura confezione colore grigio-verde odore acidulo permanente presenza di bolle di gas in confezione
	Avvicincola (polli, tacchino)	Da allevamento nazionale, da laboratorio di sezionamento con bollo CEE	Da animali di prima qualità pollo peso = 1.100 Kg Data di inferiore ai 3 giorni macellazione Confezionamento sottovuoto	Temperatura di trasporto Da -1 a max +7°C Conservazione Da 0 a +2°C	DPR 503/92, Reg CEE 1538/91 (polli) DPR 559/92 (coniglio)	<i>Colore</i> = - rosa e aspetto vellutato <i>Consistenza</i> = pastosa al tatto Assenza di peluria, pinne e spuntoni, carne aderente all'osso, priva di sangue ed ecchimosi ed ematomi o fratture AVVERTENZA Il pollame fresco ha limitate possibilità di conservazione le forniture devono essere in modo che si realizzi consumi in tempi rapidi.
Grassi da condimento	Olio extravergine di oliva	Di provenienza nazionale o regionale e di qualità dichiarata	In confezioni singole sigillate da 750 ml a lt l con etichetta e dichiarazione della naturalezza dei processi tecnologici (es. spremitura a freddo)		DM 31/10/87 n.509 Reg.2568/91 al Reg 1019/02	Tutti requisiti previsti dalla normativa vigente
Prodotti ittici	Tranci di pesc. filetti di merluzzo deliscati o bastoncini surgelati	Dichiarazione della zona di preferenza con idonea etichettatura (L.27/03/02)	Da stabilimenti di produzione conformi al D.lgs 531/92 Confezioni con data di confezionamento e TMC con giorno mese ed anno grandezza media dei filetti, da 80 a 140 gr. confezionati secondo le disposizioni vigenti, integri di imballo secondario	Temperatura di trasporto -18°C Conservazione Max -18°C	D.Lgs 531/92 e D.Lgs 524/95 D.M. 09/12/1993 D.lg. 110/92	Odore e colore di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di freschezza dopo scongelamento a 15-20°C Bastoncini non prefritti, con carne di colore bianco, prive di macchia e spine ect. panatura essente da colorazioni brunastre AVVERTENZE La percentuale di acqua liberata allo scongelamento non deve essere superiore al 20% del peso netto quelli previsti dalla normativa
Latte	Latte intero UHT o parzialmente scremato	con un tempo di vita residuale superiore al 50%	Da 1 Lt	a +4° C se aperto per max 2 giorni	D.P.R. 54/97	

Tipologia Alimento		Requisiti			Riferimenti legislativi	Aspetti organolettici
Classif.	Tipo	Caratteristiche	Confazio/etichettatura	Conservazione		
Lattiero caseari	Formaggi a medio-lunga maturazione (parmigiano)	la tipicità e le stagionatura minima definita con marchi di qualità; provenienti da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97	Pezzature in singole confezioni per porzioni da 70-80gr. circa. con vita commerciale del prodotto con residuo di 50% dalla data di confezionamento.	In condizioni di fresco ed asciutto	D.P.R. 54/97	Di ottima qualità commerciale privi di crosta. Il Parmigiano deve essere sempre di I qualità, senza marcescenze, con pasta di colore paglierino, senza occhiature, granulosa.
Pasta	Mozzarelle e formaggi freschi Pasta di semola di grano duro	Definire la tipicità provenienti da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 Tutte le varie tipologie e formati devono rispondere ai requisiti di legge. Resistenza di almeno 15 minuti alla cottura per il formato piccolo e 20, alla cottura per il formato grande	Porzioni monodose, assenza additivi e conservanti, peso da 50- 100 gr sul netto con idoneo liquido di governo Confezioni intatte e pulite in formato e peso diversi	Trasporto a T da 0°C a +4°C	D.P.R. 54/97 L.580/67	Colore= bianco perlato Superficie liscia e lucente Pasta morbida con struttura a foglie grasso minimo del 44% <i>Sapore</i> = delicato e gradevole <i>Colore</i> = ambrato A VVERTENZE Non deve spaccarsi alla cottura e l'acqua di cottura non dovrà mantenersi Né torbida né lattiginosa.
Riso	Fino brillante	Con varietà merceologica definita per esigenze (risotti, minestre)	Confezioni integre		L. 18/03/1958 n.325	Odore e sapore gradevole Al tatto non deve rilasciare tracce di sostanze farinacee A VVERTENZE Assenza di odore sgradevole e di grani spuntati, macchiati, puntellati, ambrati, rotti. Il riso deve aumentare nelle giuste proporzioni alla cottura e mantenersi per un tempo prolungato dopo la cottura
Uova	Uova fresche di gallina	Categoria A	con codice identificativo impresso sul guscio		circolare 19/01/04	Guscio e cuticola integri, camera d'aria < <6mm albume chiaro, limpido tuorlo senza contrmi apparenti, ben trattenuto

Tipologia Alimento		Requisiti			Riferimenti legislativi	Aspetti organolettici
Classif.	Tipo	Caratteristiche	Confazio./etichettatura	Conservazione		
Pane	Pane	Preparato giornalmente con pezzatura adeguata all'esigenza e prodotto con farina di grano tenero Tipo 00 O Tipo 0	Sotto forma di panini o fette di grandezza di circa 50gr in confezioni unitarie.	Trasporto in recipienti lavabili e con coperchio	L.580/67	Odore e sapore gradevole crosta uniforme, priva di fessure di colore dorato e friabile; mollica asciutta, non umida uniformemente occhiata
Pane biascottato		In confezioni originali, derivanti da farine di grano tenero o integrale	In confezioni monodose di 15-20gr con indicazione degli ingredienti e della data di scadenza		DPR 428/75	Assenza di bombature, assenza di ruggine pHon superiore a 4,5 Colore, sapore, odore del pomodoro maturo
Pomodori in scatola	Pelati	In contenitori a banda stagnatta con indicazioni in etichettatura ai sensi del D.Lgs 109/92	In scatola con con vita commerciale del prodotto con residuo di 60% alla data di confezionamento. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto	In idonei condizioni di imballaggio ed integrità		
Confettura	Marmellata	Confettura extra di frutta	In confezioni monodose ciascuna contenente confettura di una sola specie di frutta	In idonei condizioni di imballaggio		
Prodotti gastronomici	Prosciutto cotto senza polifosfati	Di produzione nazionale o provenienti da allevamenti nazionali o comunitari ricavate da sezioni di coscia senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.	Pezzatura media o confezionato sottovuoto nel rispetto normative vigenti in carta alluminata.	Condizioni di trasporto T max +10°C	D.Lgs 537/92 O.M. 14/02/1968	All'apertura deve essere privo di liquido o percolato, né di grasso sfatto, né odori sgradevoli... Privo di difetti di picchittature ed alveolature protolitiche da germi alofili ed inverdimenti da lattobacilli. Sapore tipico dolce
	Bresaola	In pezzatura unica e ricavato dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di vitellone o manzo. In periodo di stagionatura non inferiore a 45 giorni. La pezzatura può variare da 3 a 4 Kg.	la superficie esterna può essere ricoperta da un involucro artificiale, oppure il prodotto e' confezionato sottovuoto;	Condizioni di trasporto T max +10°C	D.lgs 537/92	superficie esterna deve essere priva in assoluto di grassi, di consistenza carnosa, la sezione deve essere uniformemente compatta, asciutta, di colorito rosso/bruno privo di: 1. macchie grigiastre o biancastre; 2. odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto; 3. presenza di brunnatura per eccesso di sale 4. presenza di sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (insufficiente stagionatura).
Ortofrutticoli	Frutta e verdura	Fresca di stagione di I qualità	Colli di prodotti della stessa varietà, calibro confezionati in materiali idonei. I prodotti devono avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione	Conservazione in ambiente fresco	D.M. 338/92	I prodotti devono essere turgidi privi di tracce di appassimento o guasti, esenti da parassiti, la verdura non dovrà essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione artificiale
Surgelati	Ortofrutta e prodotti ittici	I prodotti devono seguire le normative e le caratteristiche richieste per specifico alimento		Conservati a -18°C il trasporto non deve superare la temperatura di -18°C	D.lgs 110/92	Privo di segni comprovanti l'avvenuto totale o parziale scongelamento, formazione di cristalli di ghiaccio, sulla parte esterna della confezione
Acqua	oligominerale naturale non gassata	Microbiologicamente pura e conforme ai requisiti legislativi	In bottiglie di PET da 150-200cc con un durabilità commerciale superiore al 50%		D.lgs 105/92	Nel rispetto dei parametri legislativi

2 REQUISITI GENERALI PREVISTI PER GLI ALIMENTI E RICHIESTI DALLA NORMATIVA VIGENTE:

1. Gli alimenti dovranno essere riforniti presso i centri cottura in confezioni integre ed originali.
2. I tempi d'approvvigionamento dovranno essere razionalizzati in funzione della deperibilità della merce.
3. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere in funzione della deperibilità dell'alimento e della necessità associata ai tempi di consumo.
4. Le etichette dovranno essere conformi al D.lgs 183/03 (integrazione al D.lgs 109/92) in particolare dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a. Denominazione di vendita: nome sotto il quale il prodotto è legalmente prodotto e conosciuto per usi e consuetudini*
- b. Ingredienti: elenco in ordine e peso decrescente al momento della loro utilizzazione, specificando per gli ingredienti caratterizzanti, che compaiono nella denominazione di vendita o che possono essere associati dal consumatore alla denominazione di vendita, l'indicazione della quantità espressa in percentuale*
- c. Quantità: netta espressa in peso*
- d. Termine minimo di conservazione (TMC): con dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro" GG/MM/ANNO o con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro la fine di" con MM/ANNO*
- e. Nome e Ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore e/o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea*
- f. Indirizzo e sede stabilimento di produzione e confezionamento*
- g. Una dicitura che consente di individuare il lotto di appartenenza che può essere costituita da un numero o un codice alfanumerico preceduto dalla lettera L, o dalla data di confezionamento.*
- h. Bollatura sanitaria ove previsto*
- i. Istruzioni per l'uso ove previsto*
- j. Modalità di conservazione*
- k. I luogo di origine e di provenienza.*

5. Gli alimenti dovranno essere privi di sostanze atte a migliorarne artificialmente le caratteristiche qualitative (additivi e conservanti)
6. Tutti gli alimenti dovranno essere privi di OGM, come richiesto dall'Art 6 della LR 20 maggio 2002 n 18.
7. L'Assenza di OGM dovrà essere indicata in etichetta e supportata da idonea documentazione, a tal proposito l'impresa dovrà essere in possesso di dichiarazioni rilasciate dai propri fornitori in merito ai Reg 1830/03, copia di dette dichiarazioni dovranno essere consegnate al Comune.

8. L'impresa dovrà richiedere ai propri fornitori dichiarazioni in merito alla direttiva CE 2003/89 concernenti la presenza di allergeni, copia di dette dichiarazioni dovranno essere consegnate al Comune.
9. L'impresa dovrà altresì dichiarare la presenza di eventuali allergeni, nelle preparazioni alimentari, tra quelli previsti dalla direttiva e precisamente: *cereali contenenti glutine, soia, frutta secca, arachidi, semi di sesamo, latte, uova e derivati, crostacei e derivati, sedano, senape, ect.*
10. Nel caso vengano approntati menù speciali previste dalla tabelle dietetiche, dovranno essere rispettate le prescrizioni e le indicazioni specificate con impiego di alimenti conformi al D.lgs 111/92 e successive integrazioni.
11. Rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli per garantire prodotti con qualità organolettiche e nutrizionali migliori.

