



Prot. n.9171 del 27/04/2017

CITTA' DI BORDIGHERA

Provincia di Imperia

**SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA  
nelle scuole dell'infanzia e primarie,  
e nel Centro estivo comunale per minori**

**DISCIPLINARE DI CONCESSIONE  
con allegati:**

- allegato A - menù invernale
- allegato B - menù estivo
- allegato C - tabella dietetica delle grammature
- allegato D - menù merende invernale
- allegato E - menù merende estivo
- allegato F - menù centro estivo

SEZIONE 1- CARATTERISTICHE GENERALI

Articolo 1  
(Oggetto)

Costituiscono oggetto della presente concessione i seguenti principali adempimenti e servizi, da svolgersi a cura del concessionario:

- la gestione del **servizio di mensa** per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie statali, e nel *centro estivo comunale* ricreativo per minori nei mesi di luglio ed agosto, tutti con sede nel Comune di Bordighera, comprendente anche: acquisto e deposito delle derrate, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti e preparazione delle merende;
- il servizio di **assistenza ai bambini della scuola dell'infanzia durante la consumazione dei pasti**, consistente nella predisposizione dei piatti, con il taglio adeguato del cibo da consumarsi e nell'aiuto del bambino, durante la consumazione, in caso di necessità;
- la **pulizia dei locali** interessati al servizio di refezione;
- la **fornitura aggiuntiva delle stoviglie (quelle in acciaio devono essere inox)**, ivi compresi i piatti, i bicchieri e le posate non a perdere, eventualmente occorrenti per integrazione – causa usura o aumentate utenze - alla dotazione comunale esistente (già sufficiente alle attuali esigenze del servizio); tali **stoviglie** fornite dalla ditta concessionaria, rimarranno – al termine dell'appalto - di **proprietà del comune**;
- la **manutenzione ordinaria e straordinaria** di tutte le **apparecchiature ed elettrodomestici di proprietà comunale** in dotazione alle cucine delle scuole (frigoriferi, forni, congelatori, ecc.);
- **gestione totale** (amministrativa e contabile) **dei buoni pasto elettronici** e, eventualmente come più sotto precisato, cartacei, intendendosi per buono pasto il titolo legittimante la fruizione di un pasto, così come definito dall'art. 3, comma 2, e con il valore determinato dal Comune con la deliberazione periodica di cui all'art. 29, comma 3, del presente disciplinare;

- riscossione diretta delle tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente disciplinare di concessione.

Ai sensi dell'art. 89 c.4 del D.lgs n. 50/2016 tutte le prestazioni oggetto del disciplinare di concessione così come sopra declinate sono ritenute essenziali e pertanto dovranno essere svolte direttamente dall'offerente ovvero, in caso di ATI o RTI, da un partecipante al raggruppamento.

Restano, in particolare, a carico del Comune le seguenti incombenze e procedure:

- a) consegna all'aggiudicatario dei locali in concessione gratuita nonché delle attrezzature, apparecchiature e strumenti necessari al servizio, in comodato gratuito, in condizioni di idoneità rispetto all'uso convenuto;
- b) eventuali interventi di manutenzione straordinaria sui locali concessi;
- c) comunicazione dell'elenco delle insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- d) eventuali inviti all'Istituto Comprensivo Bordighera a sollecitare i genitori inadempienti al pagamento del corrispettivo dovuto, in caso di loro prolungata morosità, segnalata dalla ditta appaltatrice;

Resta fermo il dovere del concessionario gestore di recuperare con propri atti i suddetti debiti.

- e) gestione dei controlli sul servizio svolto dal concessionario, con eventuale irrogazione di sanzioni nei suoi confronti;
- f) pagamento della quota a suo carico entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità di quest'ultima e delle relative prestazioni eseguite.

**Fermo rimanendo l'obiettivo dell'Amministrazione Comunale di pervenire alla somministrazione di cibi conformi alle più recenti indicazioni e direttive delle autorità e degli organismi competenti in materia di salute alimentare è fatta salva la facoltà dello stesso Comune, a seguito di accertato diffuso e ripetuto non gradimento di determinati pasti, sentita la commissione mensa di cui all'art. 27 comma 2, acquisito il nulla osta dell'ASL competente, di disporre motivatamente, ai sensi dell'articolo 7 comma 2 punto 5), per uno o più giorni, la sostituzione o la modifica anche parziale di determinati piatti previsti nel menu ufficiale, con facoltà quindi di modifica e deroga ( espressamente approvate dall'Amministrazione e sentita la commissione mensa) alle previsioni sui componenti dei pasti, sugli ingredienti e sulle caratteristiche dei prodotti di cui all'articolo 24 del presente disciplinare, sempre nel rigoroso rispetto degli standard minimi di salute alimentare e nei limiti del predetto punto 5.**

## ARTICOLO 2

(Durata, importo a base di gara, oneri per la sicurezza)

Il servizio in oggetto avrà la seguente durata:

- per le mense scolastiche: 5 anni, corrispondenti **agli anni scolastici 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21 e 2021/22** (secondo il calendario scolastico), dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettiva apertura delle scuole;
- per il **Centro estivo comunale**: mesi di **luglio ed agosto negli anni 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022**, dal lunedì al venerdì, escluso festivi e gite.

Almeno 2 (due) mesi prima della scadenza contrattuale, il Comune di Bordighera potrà – in caso di prolungati adempimenti di gara per nuovo affidamento – richiedere al concessionario di **proseguire** il servizio – alle medesime condizioni – senza che lo stesso possa opporre alcun rifiuto od eccezione. L'importo del singolo pasto – a base di gara- viene determinato in euro 4,80 al netto di Iva mentre l'importo complessivo presunto dell'appalto ammonta ad euro 2.068.800,00 al netto di Iva.

Il costo del DUVRI è quantificato in euro 1.000,00 in relazione agli acquisti di dispositivi per la

sicurezza indipendentemente dal numero dei pasti forniti.

### Articolo 3

(Numero presunto dei pasti, dislocazione delle sale mensa)

E' prevista la preparazione e fornitura di **circa 86.200** pasti complessivi annui, per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie e per gli utenti del Centro estivo comunale, ed inoltre per insegnanti, educatori, e personale amministrativo che - per ragioni di servizio - dovranno permanere nei plessi scolastici sotto specificati:

- 1) scuole dell'infanzia e primaria "G.RODARI" - Via Pasteur, n.75 (piani di Borghetto);
- 2) scuola primaria "MARIA PRIMINA" di Borghetto - Via Pasteur (zona Due strade);
- 3) scuola dell'infanzia "VILLA FELOMENA" - Via Napoli;
- 4) scuola primaria "E. DE AMICIS" (con annessa scuola secondaria di 1° grado G. RUFFINI facente parte dello stesso plesso scolastico) - Via Pelloux;
- 5) CENTRO ESTIVO COMUNALE - presso scuole "G. RODARI" - Via Pasteur, n.75 (piani di Borghetto).

**Per pasto** si intende:

- nel periodo di frequenza scolastica (settembre – giugno): la somministrazione di una porzione di alimenti (uno o più piatti) destinati alla consumazione da parte di un utente, all'ora di pranzo, oltre alla somministrazione di una **merenda/spuntino** destinata alla consumazione da parte di un alunno alle ore 10,30 presso le scuole primarie e secondaria di 1° grado , ed alle ore 15,30 presso le scuole dell'infanzia;
- per il Centro estivo (luglio – agosto): la somministrazione di una porzione di alimenti (uno o più piatti) destinati alla consumazione da parte di un bambino all'ora di pranzo.

Si precisa che il numero dei pasti innanzi indicato è stato calcolato facendo riferimento al numero di pasti erogati negli ultimi 4 anni scolastici; pertanto tale numero complessivo è da intendersi a titolo meramente indicativo. L'esatta quantificazione avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze di alunni, utenti e personale, comunicate dalle scuole e dal Centro estivo.

In ragione di quanto sopra, un'eventuale variazione nel numero complessivo dei pasti erogati non costituirà presupposto legittimante per la ditta concessionaria ad opporre riserve ovvero vantare diritti, salvo il diritto al pagamento del corrispettivo per l'esatto numero di pasti erogati.

### Articolo 4

(Modalità del servizio e delle forniture)

I primi piatti, non sottoposti a lunghe cotture, dovranno essere **preparati e confezionati** nelle cucine delle scuole di ciascun plesso scolastico (scuole "De Amicis" e "G. Ruffini" di Via Pelloux, "Villa Felomena" di Via Napoli, "G. Rodari" di Via Pasteur, "M. Primina" di Via Pasteur), con personale e derrate a carico della ditta concessionaria, la quale dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna dei secondi, degli eventuali piatti successivi, e dei cibi di lunga cottura dalla cucina principale di Via Pelloux (ove si preparano detti secondi e si eseguono lunghe cotture) alle due scuole di Via Pasteur e alla scuola di Villa Felomena, utilizzando contenitori termici e propri automezzi. Resta inteso che la scuola G. Ruffini, essendo collocata nello stesso stabile ove si trova la cucina principale della scuola De Amicis, oltre a condividere i medesimi locali di mensa, non necessita di somministrazioni tramite trasporto con automezzi. In ogni plesso scolastico il personale della ditta concessionaria provvederà all'approntamento dei locali mensa, alla somministrazione dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

Per quanto concerne la **gestione dei buoni pasto** prevista all'articolo 1 del presente disciplinare, la ditta concessionaria si occupa:

- della produzione dei buoni pasto elettronici ed eventualmente, dietro assenso del Comune, cartacei ;
- della vendita dei suddetti buoni pasto elettronici o cartacei agli utenti della mensa, con incasso della quota di corrispettivo a carico dei medesimi, così come determinata da apposito provvedimento del Comune. La ditta concessionaria, per tali vendite, ha facoltà di avvalersi della tesoreria comunale (se previsto nel contratto stipulato fra il Comune e l'istituto bancario gestore della tesoreria) e/o di altri esercizi autorizzati presenti nel territorio comunale (come tabaccherie o cartolerie) secondo accordi che la ditta assumerà con gli stessi;
- della contabilizzazione informatizzata giornaliera dei buoni pasto da effettuarsi con le seguenti modalità:
  - il numero delle presenze effettive di utenti verrà precisato ogni giorno da un dipendente della ditta aggiudicataria rilevando le presenze tramite palmare o altro idoneo mezzo elettronico;
  - entro le ore 10.00 tale numero di presenze verrà messo a disposizione on line e consultabile dal Servizio assistenza sociale e scolastica e diventerà definitivo e immutabile dalle ore 11.00;
  - il personale addetto alla comunicazione delle presenze compilerà, in giornata, una distinta in duplice esemplare, di cui una da consegnare al personale dall'impresa aggiudicataria e l'altra a disposizione del Servizio assistenza sociale e scolastica;
  - saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati agli alunni;
  - redazione del rendiconto mensile e suo invio all'ufficio comunale di assistenza scolastica, per il controllo e la successiva liquidazione della quota a carico del bilancio comunale, dei pasti erogati, suddiviso per tipo di scuola e fra alunni e docenti.

#### Articolo 5

(Interruzioni od anomalie del servizio)

In caso di eventi che ostacolino o impediscano il normale espletamento del servizio, l'amministrazione comunale dovrà essere avvisata dal gestore concessionario, con un anticipo di almeno 4 giorni.

Ove tale termine di preavviso non possa essere rispettato per cause sopravvenute ed imprevedibili, la causa dovrà essere immediatamente comunicata al Comune, sin dalla sua prima insorgenza o conoscenza.

#### Articolo 6

(Menù)

I menu' giornalieri dovranno essere conformi a quelli indicati nei seguenti allegati al presente disciplinare di concessione:

- **allegato A - menù invernale**
- **allegato B- menù estivo**
- **allegato C- tabella dietetica delle grammature**
- **allegato D - menù merende invernale**
- **allegato E- menù merende estivo**
- **allegato F- menù centro estivo**

In occasione di **festività o ricorrenze** i menù come sopra specificati potranno essere sostituiti con **menù speciali** (previsti quale **miglioria** al servizio).

Gli alimenti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'articolo 24 del presente disciplinare.

Il menù tipo è unico per tutti gli utenti del servizio di refezione (salvi i casi di cui al comma 3 del successivo articolo 7, relativi alle esigenze di salute o religiose) e comunque non potrà essere

modificato da parte della ditta concessionaria, fermo quanto previsto dal successivo articolo 7.

#### Articolo 7 (Variazione al menù)

Sono ammesse, per il tempo strettamente necessario, variazioni urgenti al menu ufficiale, approvate dal dirigente comunale competente, sentito almeno un componente esperto della commissione mensa, salva ogni eventuale responsabilità per negligenza, imperizia o imprudenza della parte concessionaria, come tale sanzionabile ai sensi della presente concessione, nei seguenti casi:

- 1) sopravvenuto guasto di uno o più impianti o apparecchi per la realizzazione del piatto previsto o per la conservazione degli alimenti;
- 2) interruzione temporanea della produzione ovvero chiusura della cucina per ordine del comune o per cause di forza maggiore;
- 3) avaria di prodotti deperibili;
- 4) ordine dell'ASL competente.

**Sono consentiti accordi fra le parti, autorizzati con deliberazione di Giunta Comunale, per variazioni al menu, alla tipologia e alle quantità dei componenti e ingredienti alimentari, alla tabella dietetica e alle grammature dei nutrienti, solo nei seguenti casi, e fermo il dovere del Comune di acquisire in via preventiva il parere della commissione mensa in ogni situazione di necessità modificativa:**

- 5) diffuso e ripetuto non gradimento di determinati piatti, accertato anche dall'amministrazione comunale, come previsto dall'articolo 1 ultimo comma. In tal caso vige l'obbligo da parte del Comune, sentita la commissione mensa, per il periodo necessario, di somministrare alimenti alternativi di sperimentato gradimento dell'utenza, con prezzo non superiore agli alimenti sostituiti;
- 6) sopravvenute nuove direttive, indicazioni e raccomandazioni di autorità e organismi pubblici competenti in materia di salute alimentare e prevenzione da malattie connesse all'alimentazione;
- 7) decisione dell'Ente di sperimentare, per verifica di gradimento, l'introduzione di nuovi piatti e alimenti non previsti nel presente disciplinare, conformi alle più recenti indicazioni e raccomandazioni delle autorità competenti in materia di salute alimentare e prevenzione dalle malattie legate all'alimentazione.

E' inoltre prevista la possibilità, per singoli alunni, di variare il menu per motivi di salute, religiosi o etici, comprovati da idoneo certificato medico o dichiarazione da parte del genitore o tutore, che implichino la necessità per l'alunno di seguire una dieta speciale.

Per ogni cambiamento di menù, salvi casi eccezionali caratterizzati da urgenza, dovrà essere rispettata la tabella dietetica, in conformità alle direttive dell'amministrazione comunale. Salvi i casi di cui al punto 5) del comma 2, sopra riportato, non è possibile sostituire o modificare solo una parte del menù ma è necessario sostituire l'intero menu del giorno con altro menu concordato, sempre ai sensi del primo comma. Resta fermo l'obbligo del concessionario di adeguarsi senza riserve o opposizioni a eventuali sopravvenute variazioni agli ingredienti ed alle tabelle dietetiche per disposizioni dell'A.S.L. competente.

### SEZIONE 2- LOCALI ED ATTREZZATURE

#### Articolo 8 (Locali ed attrezzature del Comune)

La ditta concessionaria subito dopo la stipulazione del contratto di concessione (ovvero dopo l'aggiudicazione definitiva in caso d'urgenza) prenderà in consegna i locali e le attrezzature

esistenti nei diversi plessi scolastici, di proprietà del Comune di Bordighera (ivi comprese le stoviglie, le posate, i bicchieri non a perdere, nonché tutto il pentolame ritenuto minimo necessario e sufficiente per lo svolgimento del servizio).

Di tali locali ed attrezzature la ditta sottoscriverà l'inventario prima dell'inizio dell'anno scolastico, impegnandosi parimenti alla loro restituzione al termine della concessione nello stato e nelle quantità in cui erano al momento della consegna.

La ditta si assume comunque la responsabilità dei danni - arrecati ai locali ed alle attrezzature comunali in uso - dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile a normale usura.

La ditta userà tutti i locali, ivi compresi i locali destinati a magazzino delle derrate alimentari, e le attrezzature in concessione e comodato per espletare il servizio di refezione scolastica in conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

#### Articolo 9

##### (Dotazione della ditta concessionaria)

La ditta concessionaria si impegna a mettere a disposizione del Comune tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, così come indicato all'articolo 1 del presente disciplinare, ed in particolare:

- 1) i contenitori termici igienicamente idonei al trasporto dei pasti, a norma di legge;
- 2) gli automezzi igienicamente idonei al trasporto dei generi alimentari.

Tutte le attrezzature e apparecchiature in dotazione all'impresa concessionaria necessarie per la lavorazione dei prodotti (a titolo esemplificativo: frullatori, affettatrici, pelapatate, impastatrice, tritatutto, bilance, etc.) devono essere a norma di legge. Salvo quanto stabilito dall'ultimo comma del presente articolo alla scadenza della concessione tali attrezzature saranno ritirate dalla ditta concessionaria, senza possibilità di rivendicazione o ritenzione da parte del comune concedente.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature fornite dalla ditta concessionaria, essa dovrà provvedere, entro il termine fissato dall'ufficio comunale assistenza scolastica, a propria cura e spese, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché all'eventuale sostituzione di quelle che si rendano inidonee.

**Le stoviglie integrative di cui all'art. 1, comma 1, quarto punto, le eventuali forniture alimentari e le attrezzature aggiuntive (migliorie oggetto di offerta), tutte a norma di legge, fornite dalla ditta concessionaria, rimarranno – al termine della concessione – tutte di proprietà del comune.**

### SEZIONE 3- PERSONALE

#### Articolo 10

(Personale e Responsabile della gestione- Clausola sociale di prioritario assorbimento di personale del precedente gestore- sostituzione del personale assente)

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile (indicato dalla ditta concessionaria) che sarà il diretto interlocutore dell'amministrazione comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio.

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici dovrà avere adeguata preparazione professionale, che sarà a carico della ditta concessionaria, documentata a mezzo curriculum da far pervenire al Comune.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione del servizio, la ditta subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta

dall'imprenditore subentrante.

In caso di assenza del personale il concessionario si impegna a garantire, nei tempi indicati nell'offerta, la sostituzione degli stessi, senza alcuna ripercussione sul servizio di refezione scolastica.

#### Articolo 11 (Vestiario)

La ditta concessionaria fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

#### Articolo 12 (Autocontrollo aziendale)

Ai sensi della normativa comunitaria, la ditta concessionaria dovrà essere in regola con le procedure HACCP previste per l'autocontrollo sanitario aziendale.

#### Articolo 13 (Controlli della salute degli addetti)

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale del concessionario addetto alle cucine a controlli sanitari occasionali, informando l'autorità sanitaria competente per territorio.

#### Articolo 14 (Rispetto delle normative)

Il concessionario dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza. Deve inoltre rispettare le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme previste in materia.

In particolare la ditta aggiudicataria è tenuta alla puntuale osservanza di tutti gli obblighi ed adempimenti previsti dalle vigenti norme sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro.

#### Articolo 15 (Applicazione contrattuale)

La ditta concessionaria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori e servizi costituenti oggetto della presente concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori o i servizi, indipendentemente dal fatto che la stessa ditta concessionaria sia ditta individuale, società di capitali o di persone, ovvero società cooperativa.

### SEZIONE 4 – NORME IGIENICO-SANITARIE

#### Articolo 16

### (Distribuzione)

I pasti verranno serviti dal personale dipendente della ditta concessionaria, nei locali delle mense, in stovigliato non a perdere (salvo casi eccezionali).

Quanto alla preparazione e somministrazione di alimenti da cucinare o riscaldare, fermo restando il dovere generale di cucinare o scaldare il primo piatto presso la specifica struttura scolastica ove si trovano i relativi utenti, i successivi piatti (salvo diversa riorganizzazione del concessionario da approvarsi dall'ufficio assistenza scolastica) dovranno essere cucinati o scaldati nella cucina della scuola De Amicis e trasportati alle cucine di Villa Felomena, della scuola Rodari e scuola M. Primina in appositi contenitori termici (a norma di legge) e dovranno essere serviti nei rispettivi refettori non prima di 15 minuti dall'inizio dell'orario stabilito per il pranzo.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve, a favore degli alunni della scuola dell'infanzia: tagliare carni, prosciutto cotto e quant'altro necessita, a piccoli pezzi, sbucciare e tagliare la frutta.

La ditta concessionaria dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalle norme vigenti.

I contenitori degli alimenti dovranno essere conformi a quanto stabilito per legge.

### Articolo 17

#### (Conservazione campioni e periodiche analisi di campionatura)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuale tossinfezione alimentare, il gestore concessionario dovrà prelevare 100 grammi per ogni prodotto somministrato giornalmente, riporli in distinti sacchetti sterili e conservarli in frigorifero per le 48 ore successive, a disposizione per eventuali controlli.

Mensilmente dovrà effettuare a propria cura e spese l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'amministrazione comunale.

### Articolo 18

#### (Rispetto delle temperature)

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rigoroso rispetto delle temperature, dei relativi tempi e dei limiti di conservazione, come prescritto dalla normativa vigente, quanto a congelamento, scongelamento, cottura, riscaldamento, conservazione al caldo ed al freddo e raffreddamento.

### Articolo 19

#### (Pulizia ambienti e locali cottura)

Gli ambienti oggetto del servizio dovranno essere tenuti costantemente puliti e nelle migliori condizioni di idoneità igienica. Inoltre si dovranno osservare tutte le norme stabilite in proposito dall'autorità sanitaria. In particolare la ditta concessionaria si impegna a proprie spese a far disinfestare e derattizzare (ai sensi di legge), *almeno quattro volte l'anno*, le cucine, i refettori, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso a ditte specializzate, esclusivamente nei venerdì pomeriggio.

La ditta concessionaria deve comunicare la data di disinfestazione e derattizzazione, almeno 7 giorni prima, all'ufficio assistenza scolastica del comune e al dirigente scolastico della scuola primaria e dell'infanzia.

I prodotti usati devono essere sottoposti a preventivo parere del Servizio di medicina scolastica dell'ASL n. 1 - Imperiese e non possono assolutamente depositarsi su stoviglie, posate, attrezzi per la preparazione degli alimenti, e sugli alimenti stessi.



Articolo 20  
(Pulizia impianti)

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere accuratamente pulite da ogni residuo.

Articolo 21  
(Pulizia stoviglie ed attrezzature)

Deve essere particolarmente curata la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, con detersivi idonei, non nocivi alla salute, che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli ed i contenitori, nonché tutti i locali destinati a refezione, dovranno essere giornalmente puliti.

Articolo 22  
(Organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti)

Gli scarti derivanti dalla preparazione dei cibi dovranno essere inseriti negli appositi sacchetti dedicati alla raccolta differenziata, rimossi dai locali di lavorazione e conferiti nel cassonetto appropriato all'esterno dei locali medesimi, prima dell'allestimento finale dei piatti, a cura del personale dipendente dal soggetto concessionario.

Anche i rifiuti delle singole mense scolastiche dovranno essere giornalmente inseriti negli appositi sacchetti, messi a disposizione dalla ditta incaricata dal comune e conferiti negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata, da parte dello stesso predetto personale.

Il concessionario e i suoi operatori sono in ogni caso tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti.

SEZIONE 5 – PRESCRIZIONI MERCEOLOGICHE

Articolo 23  
(Alimenti)

La ditta concessionaria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, nonché alle caratteristiche di cui al successivo articolo 24.

**I menu ufficialmente approvati potranno subire variazioni per uno o più giorni, con deliberazione motivata della Giunta Comunale o provvedimento motivato del dirigente amministrativo, nei limiti e ai sensi degli articoli 1, ultimo comma, 6 comma 2 e 7 del presente disciplinare.**

Articolo 24  
(Caratteristiche della merce)

Tutti i prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

**A) CARNE BOVINA E CARNE SUINA, FRESCA, BIOLOGICA**

Le carni fresche, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), devono provenire esclusivamente da bovini maschi, o femmine che non abbiano mai partorito, regolarmente macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

La carne, che può essere anche di provenienza equina e suina, dovrà essere disossata, e dovrà essere

fornita nei seguenti tagli anatomici refrigerati: scamone, noce, fesa, sottofesa. Questi tagli devono essere confezionati secondo le disposizioni vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche. Spezzatino e carne tritata devono essere preparati al momento dell'utilizzazione. La carne dovrà presentare i richiesti requisiti di igienicità e tolettatura, non dovrà essere eccessivamente coperta di tessuto adiposo (grasso). Tutte le carni devono essere lavorate e cucinate per il consumo finale dal gestore concessionario, presso i locali in concessione. Non è consentito al concessionario e ai suoi operatori somministrare carne processata industrialmente o comunque acquistata già lavorata.

#### B) PROSCIUTTO BIOLOGICO

La coscia cotta di 1<sup>a</sup> qualità deve essere di prima stagione e cottura, priva di conservanti e coloranti e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi di legge.

Il prosciutto crudo deve avere la certificazione D.O.P. e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Deve essere di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), ed essere privo di conservanti, coloranti, polifosfati, nitriti e nitrati.

**Il prosciutto crudo non può essere servito agli alunni della scuola dell'infanzia, per i quali è ammesso solo il prosciutto cotto.**

#### C) POLLAME BIOLOGICO

Tipi ammessi: petti di pollo - coscia di pollo - fesa di tacchino - arrosto di fesa di tacchino. E' vietato preparare e usare carni macinate di pollame. Le carni di tacchino, i petti e le cosce di pollo di origine nazionale (documentata e certificata ai sensi di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), fornite confezionate ed etichettate, devono essere parti di carcasse sezionate in laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Le carni di volatili da cortile devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Tutto il pollame, anche da cortile, deve essere fornito in carcasse refrigerate completamente eviscerate, singolarmente confezionate e provenienti da macelli riconosciuti e controllati ai sensi di legge. Devono essere lavorate in loco per il consumo.

I petti di pollo dovranno essere di polpa fresca, di provenienza nazionale. Dovranno essere ricavati da polli di allevamento di 1<sup>a</sup> scelta, in perfetto stato di nutrizione e dovranno essere di colore rosa pallido.

La fesa di tacchino dovrà provenire da animali di 1<sup>a</sup> qualità di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (fra i 2 e i 5 giorni) seguita da raffreddamento in cella frigorifera. Dovrà avere colorito bianco-rosa, buona consistenza, non flaccida.

Le carni elaborate – ad esempio per tortellini - devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, ed essere fornite confezionate, etichettate e prive di additivi.

#### D) UOVA BIOLOGICHE

Le uova ammesse, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), sono solo quelle fresche provenienti da allevamenti biologici, ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Quelle da consumare sode dovranno essere di categoria "A" o "extra".

Le preparazioni a base di uova devono avvenire utilizzando uova pastorizzate intere.

La consegna deve avvenire entro il 5° giorno dalla data di produzione.

## E) PESCE SURGELATO

Tipi ammessi: filetti di sogliola - filetti di merluzzo - filetti di nasello- filetti di salmone.

I prodotti della pesca e loro preparazioni devono essere forniti quale surgelato proveniente e confezionato da stabilimenti e nei modi previsti dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale , non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le sogliole dovranno essere *Pleuronectes Platessa*, *Platessa Platessa*, *Limanda Limanda*.

In particolare i filetti di sogliola dovranno essere forniti con le specificazioni previste dalla legislazione del Ministero della Sanità.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente .

I bastoncini di pesce dovranno essere di pesci della famiglia *merluccidae* oppure di *gradus morthus morthua*.

E' vietato somministrare Surimi, polpa di crostacei e polpa di pesce.

Non deve essere somministrato tonno sott'olio e pesce spada.

## F) LATTE ALIMENTARE BIOLOGICO

Latte intero fresco pastorizzato, di origine 100% italiano (documentato e certificato a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), proveniente da mucche alimentate tramite agricoltura biologica e da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

### YOGURT BIOLOGICO

- Yogurt naturale di latte vaccino in confezioni da 125 gr. proveniente da agricoltura biologica, 100% italiano (documentata e certificata , non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale .

Non sono ammessi additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali.

Non deve contenere frutta in pezzi.

In particolare lo yogurt deve essere: fresco, non a lunga conservazione, contenuto in confezioni originali. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione; non deve essere stato coagulato con processi diversi dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Deve essere preparato con latte vaccino pastorizzato o sterilizzato e omogeneizzato. Nella preparazione delle confezioni dovranno comunque essere osservate le norme previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Deve essere conservato secondo le modalità indicate in etichetta.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

## G) FORMAGGI E BURRO BIOLOGICI

Tipi ammessi: a pasta semidura: fontina - fontal - italico - caciotta - taleggio magro; a pasta molle: stracchino - crescenza - mozzarella - ricotta - formaggi freschi ; Parmigiano Reggiano di 1° qualità, il burro deve essere biologico e centrifugato.

Tutti i formaggi dovranno essere di ottima qualità, di produzione nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) , provenienti da agricoltura biologica ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale ed in perfetto stato di conservazione.

In particolare: la mozzarella dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido, fornita in confezioni sigillate che rechino la data di scadenza;

- il formaggio Parmigiano Reggiano dovrà essere conforme alla normativa vigente, sempre di 1° qualità, prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto recante impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio, con stagionatura di almeno 18 mesi e rispondente a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore;

-il burro, da utilizzarsi solo in casi eccezionali e per menù speciali (ad es. pansotti burro e salvia), di origine nazionale (documentata e certificata) deve provenire da agricoltura biologica, dovrà essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato e corrispondente alle caratteristiche previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

H) FRUTTA, VERDURA E PATATE BIOLOGICHE, preferibilmente di produzione locale.

Tipi ammessi: frutta fresca - verdura - patate.

I prodotti ortofrutticoli, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse sugli imballaggi etichettature incomplete e non in lingua italiana), devono provenire da agricoltura biologica, dovranno essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- non presentare residui di fertilizzanti ed antiparassitari superiori a quanto previsto dalla normativa vigente;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e coltura richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- o dell'umidità;
- essere omogenei ed uniformi;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, secondo le specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- le scorte di patate devono essere mantenute in locali freschi ed aerati e non presentare processi germinativi e germogli;
- la verdura e la frutta da consumare fresca deve essere idoneamente conservata in luogo fresco ed accuratamente lavata prima del consumo;
- la frutta non dovrà presentare polpa avvizzita e fermentata in processi incipienti e in evoluzione.

Potranno essere utilizzate surgelate esclusivamente le seguenti **verdure**: fagiolini extra-fini - piselli extra-fini - fagioli borlotti - spinaci in foglia, conformi alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati, così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, e devono essere conservati idoneamente in banchi con termometri esterni tarati a meno 18 gradi centigradi e collocati in modo da essere visibili e di facile lettura.

Lo scongelamento deve avvenire il giorno prima della consumazione, collocando il prodotto nella parte normale del frigorifero, in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutrienti e quindi venire contaminato.

#### GENERI ALIMENTARI VARI

I) ACETO: deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini, non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di alcuna sorta. La colorazione deve essere naturale senza l'aggiunta di qualsiasi materiale colorante. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

J) RISO ED ALTRI CEREALI IN CHICCO BIOLOGICI.

Riso semintegrale biologico 100% italiano: di tipo fino e proveniente da coltivazioni biologiche, conforme alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Potrà essere anche riso integrale o semintegrale. Dovrà essere di 1° qualità, nei tipi idonei alle varie preparazioni, dell'ultimo raccolto,

fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata. Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale e resistere alla cottura per almeno 15' senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. Deve essere confezionato ed etichettato, mantenuto in luogo fresco e asciutto sempre in confezioni originali a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana).

Gli altri cereali in chicco, (sorgo, farro, miglio ed altro) devono essere decorticati, l'orzo può essere anche perlato. Tutti i cereali devono essere sempre di produzione italiana e biologici.

K) SALE: esclusivamente **iodato**, sia fino che grosso, (legge n. 55 del 21/03/2005).

L) DOLCIFICANTI: per la preparazione di dolci sono ammessi il malto di riso, il succo di mela, il succo di mela concentrato **e, solo occasionalmente, lo zucchero di canna integrale**. Non devono essere assolutamente sofisticati con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali e dovranno comunque corrispondere alle indicazioni previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

M) LIEVITI: nella preparazione delle torte usare solo lieviti naturali, a base di cremor tartaro e bicarbonato di sodio, di origine biologica. **Per altre preparazioni è ammesso l'uso di lievito di birra.**

N) MARMELLATA BIOLOGICA. Deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non deve essere alterata, né aromatizzata, né colorata artificialmente, in conformità alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Deve essere dolcificata esclusivamente con succo di mela, succo di mela concentrato e senza altri zuccheri o edulcoranti aggiunti.

O) CIOCCOLATO, senza coloranti e conservanti aggiunti, nelle forme:

- barrette di cioccolato fondente al 75% cacao e biologiche,
- crema al cacao fondente biologica,
- cacao magro in polvere non zuccherato di provenienza biologica.

P) BUDINO BIOLOGICO o DI RISO BIOLOGICO (su libera decisione del concessionario, possono essere anche al cioccolato ed essere eventualmente sostituiti con frutta fresca).

Q) GELATI BIOLOGICI: devono corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati, in perfetto stato di conservazione, chiusi e sigillati, devono essere forniti in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

R) DOLCE BIOLOGICO: deve essere fresco, preparato al momento o al massimo il giorno precedente sempre nelle cucine delle scuole e conservato a norma di legge, fermo rimanendo quanto più sopra previsto in merito ai dolcificanti. A titolo esemplificativo rientrano nella tipologia: torte, biscotti, dolci a cucchiaio, crepes.

S) PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICI: esclusivamente da coltivazioni italiane (documentate e certificate a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) devono essere ricavate direttamente dall'ortaggio fresco, maturo, sano, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento (salve la scottatura e la pelatura). E' d'obbligo la produzione nazionale. Devono essere preparate con pomodori coltivati con metodo biologico così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, essere conformi sia per contenuto che per inscatolamento alla legislazione igienica e protezionistica vigente per la conservazione degli alimenti.

T) PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA o pasta semintegrale di semola biologica.

Deve essere prodotta con semola di grano duro 100% italiano di coltivazione biologica (documentata e certificata, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) conforme alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, può essere semintegrale di semola biologica.

Dovrà essere confezionata con semola di grano duro che dovrà presentare tutte le caratteristiche indicate, per tipo "0" come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denunciano rancidità e presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla cottura per ca. 15' senza spaccarsi o disfarsi.

U) FARINA BIOLOGICA SEMINTEGRALE

Farina biologica di grano tenero di tipo 2 o semintegrale, e semola di grano duro di produzione italiana (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana). Deve avere i requisiti previsti dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

V) PANE INTEGRALE O SEMINTEGRALE, FOCACCE E PIZZA SEMINTEGRALI

Il pane con regolare aggiunta di sale comune, confezionato con farina di tipo 2, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) e a pasta madre dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il pane dovrà essere fornito fresco quotidianamente e deve provenire da laboratori autorizzati. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Non deve contenere additivi. In alternativa alla farina di tipo 2 potrà essere utilizzata una miscela di farina integrale (non meno del 40%) e semola di grano duro.

W) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (OLIO E.V.O.)

L'olio extra vergine di oliva, unico olio utilizzabile, con acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione 100% italiana e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Non può essere usato nessun altro tipo di olio. Deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana)

X) LEGUMI BIOLOGICI

I legumi devono provenire da agricoltura italiana e devono essere essiccati, sono da evitare invece quelli in scatola o in lattina. Potranno essere presentati anche sotto forma di crema o spuma.

Y) LATTI VEGETALI

Possono essere di riso integrale, avena, mandorla, riso e mandorla, devono essere biologici, di origine italiana e senza zuccheri aggiunti.

Z) BISCOTTI BIOLOGICI

I biscotti industriali devono essere privi di prodotti di origine animale ed essere biologici.

## Articolo 25 (Preparazione e cottura)

NORME DA OSSERVARE:

- mondare scrupolosamente frutta e verdura, eliminando le parti eventualmente non commestibili;

- servire la frutta ai pasti eventualmente sbucciata e tagliata;
  - confezionare i pasti lo stesso giorno della somministrazione;
  - affettare il prosciutto, porzionare i formaggi lo stesso giorno della somministrazione;
  - grattugiare il formaggio parmigiano lo stesso giorno della somministrazione e renderne facoltativo il consumo sui primi; non somministrarlo in presenza, nello stesso pasto, di altri cibi con proteine di origine animale;
  - cuocere la pasta ed il riso al momento della somministrazione;
  - somministrare FRUTTA E VERDURA di stagione ponendo particolare cura nella frequente diversità delle specie servite. In particolare, gli stessi frutti e le stesse verdure, per specie non dovranno ripetersi nell'arco della stessa settimana e dovranno essere serviti in forme sovente diverse ed eventualmente cotti. Si preferiscono di produzione locale.
- FRUTTA: si elencano di seguito i **frutti invernali** da servire: mele, pere, kiwi, cachi, fichi, uva, arance, mandarini, mandaranci, castagne, banane; e **quelli estivi**: pesche, albicocche, mirtilli, lamponi, fragole, susine, meloni, anguria, ciliegie, nespole, pere.
- Per quanto riguarda la VERDURA si elencano di seguito gli **ortaggi invernali** da servire: broccoli, cavolfiori, carciofi, carote, finocchi, zucche, porri, topinambur, bietole, spinaci, cime di rapa, cavolo, barbabietole; e **quelli estivi**: insalate (ad esempio, scarole, lattughe, indivie, radicchi), agretti, asparagi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, sedano, fagiolini, puntarelle, taccole;
- porre particolare attenzione nel preparare, presentare e servire le verdure, che potrebbero essere anche proposte come antipasto;
  - nella preparazione dei PIATTI A BASE DI LEGUMI (es. le polpette) sono ammessi i cereali, che devono comunque provenire da agricoltura biologica italiana, essere integrali e biologici (come cous cous integrale, bulgur, miglio decorticato, riso semintegrale). Sono ammesse anche le verdure e gli ortaggi tranne le patate; non devono inoltre essere usati prodotti di origine animale;
  - nelle preparazioni con le uova (frittate e sformati) non devono essere consentiti patate e formaggi, se non chiaramente specificato nel menù;
  - per preparazione dei piatti si possono usare la crema di mandorle italiane bianca biologica, crema di nocciole biologiche italiane, frutta secca (senza zuccheri aggiunti), frutta a guscio, cocco rapè, crema di sesamo, panna vegetale, latti vegetali, vaniglia in polvere, aceto di mele quando la ricetta lo richiede; ogni ingrediente deve essere di produzione biologica;
  - usare-quando possibile pomodori freschi anziché in scatola;
  - insaporire con **erbe aromatiche e spezie** quali: salvia, rosmarino, alloro, basilico, aglio, cipolla, origano, erbe locali, curcuma, zafferano, cannella e altre, fresche o essiccate, limitando in tal modo l'uso del formaggio nelle preparazioni delle portate; devono essere di produzione biologica;
  - la verdura, i legumi potranno essere presentati sotto forma di creme/purè;
  - la frutta fresca potrà essere servita anche come frullato, centrifugato, spremuta e mousse;
  - somministrare **dolci freschi**, solo preparati dalla cucina della scuola senza prodotti di origine animale;
  - somministrare solo pizza e focaccia preparati dal personale della ditta e non acquistati da terzi (anche solo l'impasto);
  - non somministrare insalate di frutta industrialmente preparate, ma solo da prodotto fresco;
  - il pesto deve essere preparato dalla cucina della scuola, fatta eccezione per i periodi dell'anno in cui il basilico fresco non è disponibile sul mercato e in tali casi dovrà essere di produzione biologica;
  - usare come condimento esclusivamente olio di oliva extra-vergine (EVO);
  - friggere eventualmente, per menù eccezionali, esclusivamente con olio di oliva extra-vergine e non usare mai due volte lo stesso olio per friggere;
  - conservare tutti gli alimenti nelle loro confezioni originali, etichettandoli e tenendoli in luogo fresco e asciutto;
  - l'acqua servita ai tavoli deve essere microfiltrata;

- usare quando possibile pomodori freschi anziché in scatola;
- non somministrare insalate di frutta;
- usare i grassi di condimento crudi, preferendo l'olio di oliva extra-vergine al burro;
- friggere esclusivamente con olio di oliva extra-vergine
- non usare mai margarina oppure olio di semi o olio di oliva.
- conservare tutti gli alimenti nelle loro confezioni originali, etichettandoli e tenendoli in luogo fresco e asciutto.

**Il primo piatto può essere sostituito, previa autorizzazione del Comune sentita la commissione mensa, con pasta all'olio EVO , oppure con pesto biologico e sugo di pomodoro biologico.**

**NON DEVONO MAI ESSERE USATI:**

- margarina e oli diversi dall'olio extra vergine di oliva (E.V.O.);
- precotti sotto qualsiasi forma;
- formaggini a lunga conservazione e sottilette;
- formaggio e pane acquistati già grattugiati;
- prodotti in scatola (esclusi i pomodori pelati);
- prodotti surgelati e congelati (esclusi il pesce e le verdure di cui all'articolo 24);
- dadi, glutammato e qualsiasi tipo di estratti di carne;
- minestroni surgelati e/o liofilizzati, (devono essere preparati in cucina);
- quanto non specificatamente menzionato nell'articolo 24.

#### Articolo 26

(Caratteristiche delle derrate alimentari)

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle relative tabelle merceologiche. La ditta aggiudicataria deve inviare al Comune, a specifica richiesta dell'ufficio scuola, l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi e denominazioni delle aziende fornitrici.

#### Articolo 27

(Controlli del Comune)

L'amministrazione comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o far effettuare controlli per verificare la corrispondenza delle prestazioni alle disposizioni stabilite nel contratto.

I controlli verranno effettuati dall'ufficio assistenza scolastica e/o dai singoli componenti dell'apposita commissione mensa, nominata dall'amministrazione comunale.

La suddetta commissione mensa, nominata dalla Giunta Comunale, è composta da:

- un rappresentante dell'amministrazione comunale di qualifica dirigenziale o di categoria D;
- un dipendente comunale addetto al servizio assistenza scolastica;
- un rappresentante dei genitori degli alunni frequentanti le scuole primarie designato dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Bordighera;
- un rappresentante dei genitori degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia designato anch'esso dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Bordighera;
- un rappresentante dei genitori degli alunni frequentanti la scuola secondaria di I° grado designato dal Dirigente scolastico.

L'amministrazione comunale si riserva altresì il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, ed al controllo delle derrate, sia presso le cucine che in fase di distribuzione, anche mediante prelevamenti di parti delle stesse derrate e loro analisi da effettuarsi presso laboratori autorizzati, con relativi poteri sanzionatori, ai sensi dell'art. 33.



Articolo 28  
(Rifiuto della fornitura)

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino accertati dal responsabile di igiene sanitaria, saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, salve ogni altre azioni di rivalsa ammesse dalla legge, l'irrogazione delle penalità di cui all'articolo 33 e, nei casi più gravi, l'applicazione dell'art. 34 riguardante la risoluzione per inadempimento, sempre salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

SEZIONE 6 – NORME CONTRATTUALI FINALI

Articolo 29  
(Prezzo del pasto)

Resta convenuto che il prezzo/pasto sarà quello risultante nell'**offerta** economica aggiudicataria, comprensiva di ogni onere previsto nel presente disciplinare a carico dell'aggiudicatario, nonché comprensiva delle eventuali **migliorie** anch'esse offerte in sede di gara.

Restano a carico del Comune i soli oneri inerenti alle forniture di: acqua potabile, energia elettrica, gas e riscaldamento.

Si precisa che il prezzo per pasto, determinato dall'offerta presentata in sede di gara, è costituito da una **quota a carico dell'utente** della mensa - così come stabilita da provvedimento periodico dell'amministrazione comunale - introitata e trattenuta direttamente dalla ditta concessionaria, e da una rimanente **quota a carico del Comune**.

Pertanto, il **corrispettivo** dovuto dal Comune, per ogni singolo pasto fornito, è pari alla **differenza** fra il costo del pasto, così come risultante dall'offerta in sede di gara, e la quota a carico dell'utente.

Articolo 30  
(Pagamenti)

Il pagamento del corrispettivo contrattuale, avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti effettivamente erogati e solo per la quota di pertinenza comunale.

Per i soggetti fruitori esenti dal pagamento della propria quota per buono pasto (che beneficiano di assistenza comunale, debitamente segnalati, e il personale docente autorizzato) il Comune provvede alle corrispondenti compensazioni.

Articolo 31  
(Assicurazione)

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità in caso di danni nei confronti dell'utenza e dell'ente committente.

In particolare, il concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni connesso risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune o di compensi da parte dello stesso, salvi gli interventi di copertura in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

A tal proposito la ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione le seguenti polizze:

A) polizza a copertura della Responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

A1) L'assicurazione R.C.T. dovrà garantire da eventuali danni la ditta aggiudicataria per l'attività da essa svolta, così come prevista nel presente disciplinare di concessione.

Il contratto assicurativo dovrà in particolare prevedere:

- a) l'inclusione della CONDIZIONE AGGIUNTIVA "MENSE" nello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
  - b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio dell'attività svolte per conto della Ditta aggiudicataria;
  - c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria ed agli addetti della medesima (r.c. personale) per danni provocati nello svolgimento degli adempimenti dovuti dalla stessa, previsti dall'articolo 1 e da altri articoli del presente disciplinare di concessione;
  - d) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria ed agli addetti della medesima (r.c. personale) per danni provocati dall'attività di pulizia dei locali adibiti a sale mensa, compresi i danni cagionati ai locali ed alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi, ivi esistenti, e che la ditta aggiudicataria abbia in consegna e/o custodia;
  - e) che nella definizione di terzi ai fini della presente assicurazione siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori, i dipendenti del Comune di Bordighera, ed altri soggetti che possono avere accesso ai locali interessati al servizio mensa ed usufruire eventualmente del servizio pasti;
  - f) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bordighera o a terzi da incendio di cose della ditta aggiudicataria o dalla stessa detenute (qualora sia ammesso alla ditta aggiudicataria usufruire di macchinari ed attrezzature proprie all'interno dei locali interessati al servizio di mensa).
- Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a Euro 4.000.000,00;

A2) Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere, fra i prestatori di lavoro definiti "dipendente", tutte le figure professionali previste dalla legge vigente, eventualmente utilizzati dalla ditta aggiudicataria.

La polizza dovrà contemplare il "danno biologico".

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale di tale polizza non potrà essere inferiore a Euro 4.000.000,00.

Il Comune è comunque manlevato da ogni onere e qualsivoglia responsabilità in argomento. La ditta aggiudicataria non è esonerata dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, anche in virtù dell'applicazione di scoperti e/o franchigie.

#### B) Polizza a copertura di danni da incendio, furto e altri

Per le "attrezzature" di proprietà della ditta aggiudicataria o di terzi (leasing) e per le "merci e le derrate alimentari" in deposito presso i locali interessati al servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con copertura assicurativa riguardante:

B1) danni da incendio, garanzie complementari e accessorie, eventi speciali, danni da mancato freddo (per le derrate alimentari da conservare in frigoriferi, congelatori, surgelatori).

Nella polizza dovrà prevedersi la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Bordighera.

B2) danni da furto e rapina.

Prima della stipula del contratto con il Comune di Bordighera, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a consegnare all'Amministrazione i progetti delle polizze che intende stipulare, per un preventivo esame ed assenso da parte del Comune di Bordighera.