COMUNE DI CASTROLIBERO

Provincia di Cosenza

REP. N. 8/2016 REGISTRATO A COSENZA

CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI CASTROLIBERO ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018-2018/2019.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilasedici, il giorno 14 (quattordici) del mese di Novembre nella Sede Municipale di Castrolibero, presso l'Ufficio di Segreteria, avanti di me, Dott.ssa Anna Caruso, Segretario Generale del Comune di Castrolibero, ivi domiciliato per la carica, autorizzato a rogare nell'interesse del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i Signori:

ANTONIO PLASTINA, nato a Cosenza il 10/04/1960, domiciliato per le funzioni presso l'Ente, che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Castrolibero, codice fiscale 80003730787 e partita IVA 00352800783, che rappresenta nella sua qualità di Responsabile dell'Area Vigilanza e Servizi;

EMANUELA TERZO, nata a Cosenza il 07/10/1977 e residente a Rende (CS) in Contrada Bertoni n°3, la quale interviene in qualità di Amministratore Unico e Legale Rappresentante della Società denominata "CE.RI.SA. S.R.L." con sede legale a Rovito (CS) in Contrada Episcopani n°4 PI: 03380030787 - aggiudicataria del servizio in oggetto indicato.

Le parti sopra costituite, della cui identità io Segretario rogante sono personalmente certo.

PREMESSO

Che con determinazione dirigenziale n 282 del 11/05/2016 con oggetto: "Procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo Statale di Castrolibero, Anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019. Determina a Contrarre. Delega alla Centrale di Committenza SUA.CS, CIG 6689800599" esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta gara d'appalto per l'affidamento in oggetto e contestualmente approvato il Capitolato disciplinante il servizio;

Che con nota prot. n.6897 del 23.05.2016 è stata trasmessa, a mezzo Pec, la documentazione necessaria per l'espletamento della gara alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Cosenza alla quale questo Ente ha aderito, giusta deliberazione di Consiglio comunale n.3 del 15.01.2016;

Che il relativo bando è stato pubblicato sulla G.U.C.E. (data spedizione 27.05.2016), sulla G.U.R.I. n.62 del 01.06.2016, all'Albo Pretorio on-line e sul sito web del Comune di Castrolibero e all' albo pretorio on-line della SUA.CS in data 01/06/2016 ;

Che la Commissione di gara, nominata con determinazione dirigenziale n.1236 R.G. del 7 luglio 2016 della Stazione Unica Appaltante, con verbale in data 27.07.2016 ha provvisoriamente aggiudicato l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica alla ditta "CE.RI.SA S.R.L." con sede legale in C/da Episcopani,4 – 87050 Rovito (CS);

Che sono stati verificati nei confronti della ditta aggiudicataria l'esistenza dei requisiti di partecipazione e l'insussistenza delle cause di esclusione previste dall'Art.80 del D.L.gs. n.50/2016;

Che con determinazione di Area Vigilanza e Servizi n. 534 del 07.09.2016 esecutiva ai sensi di legge, si è proceduto ad aggiudicare definitivamente il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria a tempo pieno dell'Istituto Comprensivo Statale di Castrolibero per gli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – alla ditta "CE.RI.SA. S.R.L." ;

Che con "Processo verbale" di data 09/09/2016 si è proceduto, in via d'urgenza, alla consegna del servizio, considerato l'imminente ripresa delle attività scolastiche;

TUTTO CIO' PREMESSO

Di comune accordo tra le parti, come sopra costituite, viene convenuto e stipulato quanto segue:

Art. l PREMESSE
Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto;

Art. 2 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO
Oggetto dell'appalto è la preparazione e la consegna dei pasti, unitamente alla fornitura di bottigliette di acqua minerale naturale, agli alunni e ai docenti delle scuole dell'Infanzia e Primaria Statali del Comune di Castrolibero, incluso il servizio di assistenza alla mensa.
La durata dell'appalto è di 3 (tre) anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019.
Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente all'acquisto delle derrate alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporto dei pasti alle scuole convenute, consegna dei medesimi nei refettori, è a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 3 MODALITÀ DEL SERVIZIO
I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in numero di 25.011 (venticinquemilaeundici) annui. Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'Infanzia site in via S.Valentini e via dell'Unità e nella Scuola Primaria a tempo pieno di via S.Valentini. Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche. La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un recapito di telefonia fissa al quale inoltrare le comunicazioni. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice. Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale - Servizio Pubblica Istruzione, dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente concordata. La Ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, con mezzi ed attrezzature adeguati presso le citate scuole, ed a somministrarli unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune, nonché al personale docente di servizio.
La Ditta dovrà provvedere, con proprio personale, al ritiro e al conteggio dei ticket mensa, da consegnare alla fine di ogni settimana presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Castrolibero.
Per quanto riguarda l'assistenza alla mensa, il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato e formato che dovrà garantire la presenza per l'intera durata del pranzo.
Il servizio consiste in assistenza all'atto di ricevimento pasti, predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti. Assistenza ai piccoli utenti durante la consumazione del pasto.
Gli addetti a tale servizio dovranno indossare camici, cuffie, mascherine, guanti etc.
Al termine della refezione, il personale della ditta dovrà:

- provvedere al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
- riordino degli arredi, pulizia e sanificazione dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei.

Art. 4 MENÙ E TABELLE
I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica, approvata dall'ASP di Cosenza. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù si rendessero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere, comunque, forniti

dalla Ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione e comunque previa autorizzazione dell'ASP competente. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. I pasti dovranno essere erogati secondo gli orari disposti dalle autorità scolastiche e/o comunali.

Art. 5 RICORRENZE
Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio la ditta dovrà, una volta al mese, utilizzare uno dei menù di tradizione locale, approvato dall'ASP di Cosenza. In occasione delle festività, Natale, Carnevale e Pasqua la ditta è tenuta ad utilizzare uno dei menù tipici della tradizione calabrese consigliato ed approvato dall'ASP, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 6 DIETE SPECIALI
Per alunni a dieta speciale -per motivi di salute, religiosi o filosofici- dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che garantiscano lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.
La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell' Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.
Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di cinque giorni consecutivi.
Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.
Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, recanti il nominativo dell'utente a cui è destinato e la sede di somministrazione, quindi perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 7 LIMITI CHILOMETRICI
La preparazione dei pasti deve avvenire presso i locali dell'appaltatore, che devono avere sede a non più di Km 20 dal Comune di Castrolibero, ed essere adeguatamente attrezzati ed idonei a norma di legge sotto il profilo tecnico, igienico e sanitario.

Art. 8 LOCALI E IMPIANTI
L'aggiudicatario del servizio, previa dimostrazione documentale della disponibilità dei locali da adibire alla cottura, dovrà dotarli di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Art. 9 QUALITA' DEI PRODOTTI
Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici. La Ditta dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quant'altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

Art. 10 NORME IGIENICHE
La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia dei locali adibiti a cucina e di tutte le attrezzature utilizzate. Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale della ditta dovrà provvedere alla pulizia\detersione degli arredi e dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei; le spese relative sono a totale carico della ditta.

Art. 11 PERSONALE UTILIZZATO E FORMAZIONE DELLO STESSO

La Ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione. Tutto il personale dovrà essere idoneo, ed avere i requisiti previsti dalla normativa vigente nel settore igienico-sanitario, dovrà essere dotato degli indumenti imposti dalle norme igieniche e di decoro – copricapo, camici, guanti, mascherine – e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 12 NORME IGIENICO SANITARIE

II servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare ogni inconveniente relativamente alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, nonché in relazione alla pulizia del locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina ed infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La Ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASP Cosenza.

Art. 13 CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 14 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili, purchè compatibili con le esigenze del servizio.

Art. 15 PENALITÀ

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del Servizio Pubblica Istruzione del Comune, la ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato speciale d'appalto .

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta é tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente contratto, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e\o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 250,00;
- la quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

- inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- temperatura al di sotto dei + *65°C* per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di Legge: € 1.000.00.

Art. 16 PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Il prezzo unitario è quello offerto in sede di gara ed è pari ad € 3,29 più IVA 4% - così risultante dall'applicazione del ribasso sulla base d'asta di € 3,70 Iva esclusa -. Con riferimento a quanto stabilito nel menù approvato dall'ASP, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente contratto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto. Le fatture, riportanti il numero dei pasti consegnati nel trimestre, dovranno essere inviate alla fine di ogni trimestre al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castrolibero che provvederà alla liquidazione entro il termine di 45 giorni. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 17 REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 18 MIGLIORIE

La ditta si impegna, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, a realizzare tutte le proposte e iniziative gestionali migliorative e qualificanti il servizio richiesto, come da progetto presentato in sede di gara che, allegato al presente contratto ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Art. 19 RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed in generale a persone o cose.

Art. 20 CAUZIONE

A titolo di garanzia definitiva, l'appaltatore, ai sensi dell'Art. 103 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, ha prodotto polizza fidejussoria n.112522516 della ALLIANZ S.P.A. - dell'importo di € 12.342,93, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché dal rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile.

Art. 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'Art. 15, qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.
In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- in tutti gli altri casi contemplati dall' Art. 15 qualora si verifichino reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'Art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente Articolo e dall' Art. 15 , la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 22 DECADENZA
L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell' Art.. 21 si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell' Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 23 TRACCIABILITÀ FINANZIARIA
La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'Art. 3 della legge 13 agosto 2010, n 136 e successive modifiche.
La Ditta si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura ufficio territoriale del Governo della provincia di Cosenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte -subappaltatore/subcontraente- agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
Si dà atto che il CIG del presente appalto è il seguente 6689800599.
La Ditta dichiara altresì di conoscere e osservare, a pena di risoluzione del contratto, le disposizioni di cui al DPR 16 aprile 2013 n 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'Art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2011 n.165 nonché le norme contenute nel Protocollo d'intesa per prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici stipulato tra la Prefettura di Cosenza ed il Comune di Castrolibero in data 05/07/2011.

Art. 24 NORME DI RINVIO
Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Art. 25 FORO COMPETENTE
Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di Cosenza.

Art. 26 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Il Comune, ai sensi del DLgs n 196/2003, informa l'appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla legge e dai regolamenti comunali in materia.

Art. 27 SPESE DI CONTRATTO E TRATTAMENTO FISCALE
Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti imposte, tasse, ecc., sono a totale carico dell'Appaltatore.

Richiesto, io Segretario Generale rogante, ho ricevuto il presente atto in formato elettronico del quale ho dato lettura alle parti che lo approvano dichiarandolo conforme alla loro volontà e con me, in mia presenza, lo sottoscrivono come segue:
Plastina Antonio, con firma acquisita digitalmente;
Terzo Emanuela, con firma acquisita digitalmente.
Il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da me Segretario Generale mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici su 8 (otto) pagine a video sin qui, oltre n. 1 allegato composto da n. 11 pagine.

Si dà atto che il software utilizzato per la creazione del documento è il WORD 2003. Il software di visualizzazione è ADOBE READER .

Letto, confermato e sottoscritto.
Il Responsabile del Comune ***Antonio Plastina***
L'Appaltatore ***Emanuela Terzo***
Il Segretario del Comune Rogante ***Anna Caruso***

Solo adesso si è pronti per attivare la somministrazione.

Arrivati gli alunni e seduti davanti alla loro postazione completa di (tovaglietta, posate, panino, acqua, bicchiere e quanto altro indicato nel capitolato di appalto), si procede alla somministrazione del primo piatto avendo cura di somministrare per prima le diete speciali opportunamente etichettate.

I piatti devono essere aperti solo dopo la distribuzione.

Terminato il primo si procede alla distribuzione del secondo e del contorno, in genere contenuto in unico piatto termosigillato a doppio scomparto per facilitare il consumo di verdura ed ortaggi in genere poco graditi agli alunni.

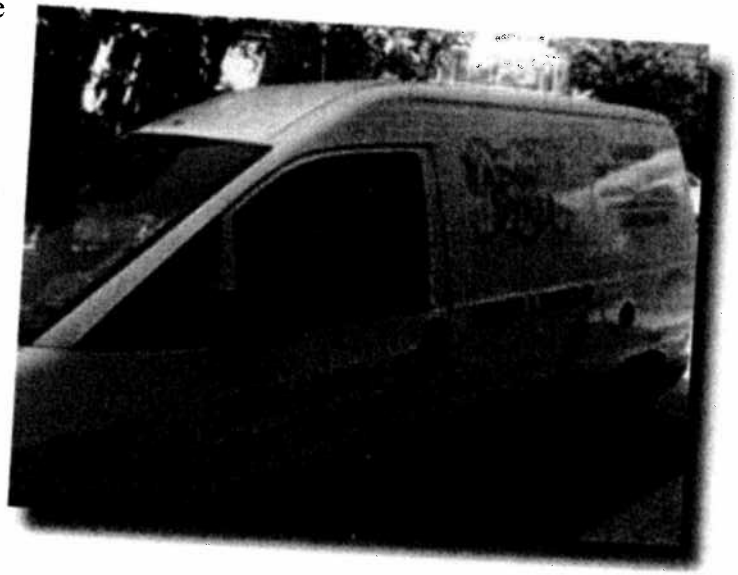
Ricordiamo che, come previsto da capitolato, saranno forniti i condimenti necessari per le diverse pietanze.

Il pranzo a scuola è un momento educativo per questo è necessario rispettare i tempi e le esigenze di ogni singolo commensale istruendo il personale aziendale alla massima collaborazione con il personale scolastico in particolar modo nei refettori dedicati agli alunni della scuola dell'infanzia.

La frutta, già lavata, viene servita a fine pasto avendo cura di intervenire per coadiuvare le fasi di pulitura e spezzettatura precedenti al consumo.

Terminata la somministrazione ed il consumo, si procede al prelievo dei contenitori e al riordino degli arredi: raccolta rifiuti, detersione e sanificazione di locali e tavoli, procedure effettuate con prodotti idonei per lo specifico utilizzo. Si precisa che tutto il pasto deve essere consumato nel momento della refezione per evitare che i prodotti possono subire alterazioni dovute al cambiamento di temperatura, ad eccezione dell'acqua.

La nostra azienda si rende disponibile ad effettuare operazioni di pulizia straordinaria da programmare in accordo con i responsabili scolastici. In particolare queste operazioni sono svolte da una azienda specializzata nel settore VAPOR SYSTEM, azienda leader che utilizza come base il vapore nelle fasi di pulizia e prodotti per la sanificazione ecologici e biodegradabili.



L'ambiente ed il rispetto per lo stesso sono gli elementi principali della nostra politica aziendale, convinti che bisogna partire dalle piccole cose per arrivare ad avere un efficienza massima in ogni aspetto del servizio.

5 Proposte migliorative del servizio

Consapevoli del ruolo importante che ricopre la mensa scolastica come momento educativo e sociale, l'Azienda intende promuovere giornate informative incentrate sull'educazione alimentare, durante le quali la Responsabile della Qualità, la Dott.ssa Terzo, biologa-nutrizionista, illustrerà le corrette abitudini alimentari, i principi nutrizionali degli alimenti, l'importanza della stagionalità dei prodotti e la scelta di essi. Si tratta di incontri che avranno come interlocutori principali i bimbi, a cui verranno date spiegazioni di facile lettura, ma aperti anche alle famiglie oltre che alla presenza degli insegnanti.

Il progetto di educazione alimentare si concretizza poi con l'istituzione della settimana **"Mens(a) sana in corpore sano!"**, con cadenza mensile, in cui verrà fornita la merenda del mattino: la frutta di fine pasto verrà anticipata e sostituirà i "classici" e poco salutari panini, pizzette, merendine varie. In ogni incontro verrà degustato uno dei prodotti alimentari presentati: a titolo di esempio, nel momento in cui si presentano gli agrumi è previsto un momento pratico in cui i bambini possono preparare una spremuta con arance biologiche e/o di produttori locali. A fine pasto, nella stessa giornata, è servito un dolce secco con marmellata biologica agli agrumi. La nostra esperienza pregressa ci ha fatto notare come i piccoli utenti sono responsivi ad iniziative ludiche e pratiche. In questo modo l'Azienda tende a dare il proprio contributo verso il diffondersi delle sane abitudini alimentari oltre che ridurre le spese delle famiglie, impegnate anche a sopperire ai costi delle merende.

Sempre nell'ottica di voler fare ristorazione di qualità ed attenta agli apporti nutrizionali necessari in una così delicata fase di crescita, l'Azienda propone l'inserimento nei menù di prodotti a base di farine integrali e di cereali. Due volte a settimana verranno somministrati panini **"integrali"** e, oltre al riso, si utilizzeranno ulteriori **cereali** serviti come primi piatti (zuppa di cereali misti) o anche in associazione con legumi (riso e lenticchie) o con ortaggi (minestrone e farro/orzo).

Alla base di queste scelte alimentari c'è l'osservanza della "Dieta Mediterranea", riconosciuta universalmente come guida per la corretta alimentazione, fondata sull'importanza di mangiare, secondo stagionalità, ortaggi e verdure, pesce, carni bianche, cereali e legumi.

Il momento del pranzo, come precedentemente affermato, riveste un ruolo sociologico oltre che conviviale e, vista la presenza di varie etnie inserite nella popolazione italiana e calabrese, non può mancare l'introduzione, nel corso della durata del servizio, di una giornata "etnica". La conoscenza dei popoli passa anche per la tavola e l'integrazione tra le diverse culture non può non prescindere dal cibo. Questo è il leitmotiv che spinge l'Azienda a programmare un **"pasto di scambio inter-culturale"** che faccia conoscere le tradizioni gastronomiche dei sempre più presenti bambini di nazionalità diverse. L'Azienda, infatti, gestisce, ormai da tempo, la presenza di piccoli utenti con diete influenzate da motivi etnici-religiosi e si è attivata a ricercare attività che commercializzano, ad esempio, prodotti riconosciuti **Halal**, per le popolazioni di credenza musulmana. Nella ricerca effettuata, è stata individuata una macelleria-minimarket situata presso Via Adolfo Quintieri, a Cosenza, attività che commercializza prodotti di origine marocchina e che è certificata per la vendita di carni fresche **Halal**.

La conoscenza delle altre abitudini alimentari, però, non può essere solo vista in senso univoco: anche i piccoli cittadini italiani devono mostrare le proprie tradizioni culinarie. Per questo motivo, a fronte del momento etnico, l'Azienda propone anche la giornata **"Mangia calabrese"**, in cui si presenterà un menù con pietanze della tradizione e derivanti dal territorio, potendo contare sulla partnership con **Coldiretti Calabria**. Entrambe le iniziative si svolgeranno previa autorizzazione da parte dell'ASP di competenza territoriale.

Tra le problematiche che l'Azienda cerca costantemente di risolvere, rientra quella sull'inquinamento e il riciclo dei materiali, prodotti dal settore della ristorazione. Infatti giornalmente vengono utilizzati materiali in plastica (bicchieri, posate, piatti, bottiglie), carta, organico, che devono essere necessariamente conferite in modo differenziato. Quello che proponiamo, pertanto, è un complesso di tante piccole azioni

che possono almeno limitare i danni ambientali e permettere un riutilizzo dei rifiuti:

- Acqua minerale nei distributori automatici o in alternativa raccolta giornaliera delle bottiglie di plastica per realizzare opere nelle scuole (albero di Natale);
- Una settimana al mese utilizzo solodi monouso in materiale biodegradabile;
- Per la raccolta della frazione umida, vorremmo avviare una sorta di compostaggio da utilizzare per la creazione dell'"Orto della mensa", che ci piacerebbe creare insieme alle istituzioni scolastiche e comunali in modo da portare nelle scuole non solo l'abitudine del riciclo, ma anche le conoscenze di base di agricoltura e rispetto della terra.

Quest'ultimo punto potrebbe sembrare un progetto difficile da realizzare, ma siamo convinti che, se i protagonisti istituzionali da una parte e l'Azienda di ristorazione dall'altra riescono a creare un connubio, dando ognuno il proprio contributo, sia possibile davvero realizzare "mense e scuole sostenibili".

Verranno, poi, proposti **menù tematici** ideati dal nostro staff, che riguardano il tema del colore attinente alle stagionalità di frutta e verdura, al fine di rendere migliore il servizio.

Abbiamo intitolato questa proposta alimentare **IL COLORE NEL MIO PIATTO**. Nel dettaglio, sono stati associati i colori di verdure o frutta stagionale ai diversi mesi. Dunque, il mese di ottobre è associato all'arancione della zucca, (Menù: risotto alla zucca, gnocchetti di zucca); novembre al verde dei broccoli (Menù: pasta con broccoli, risotto ai carciofi); dicembre al giallo arancio (Menù: arance e clementine); gennaio al bianco (Menù: cavolo bianco gratinato al forno, finocchio al vapore); febbraio al verde (Menù: riso agli spinaci, frittata di spinaci, kiwi, pasta e piselli); aprile all'arancione (Menù: carote all'olio, torta di carote); maggio al verde/verde scuro (Menù: pasta e zucchine, frittata di zucchine); giugno al viola ed al rosso (Menù: pasta con melanzane, insalatina di pomodori).

Altra proposta alimentare porta il nome de LA CALABRIA NEL MIO PIATTO. In particolare, suggeriamo di associare i mesi alle seguenti pietanze. Ottobre: patate silane; novembre: le castagne al fuoco; dicembre: il culluriello, il turdillo e le scalille; gennaio: caciocavallo silano alla piastra; febbraio: lasagna e polpettine; marzo: la frittata di Pasqua; aprile: fusilli tradizionali; maggio: crostata di ciliegie.

Ulteriore proposta riguarda le diverse tipologie di pasta. Abbiamo chiamato tale sezione **UNA REGINA NEL MIO PIATTO: LA PASTA**. L'associazione tra mesi e pietanze è riportata di seguito. Ottobre: gnocchi di patate; novembre: pasta integrale con verdure; dicembre: cannelloni alla carne; gennaio: pasta di riso o mais; febbraio: lasagne con polpettine; marzo: cuscus con verdure; aprile: tortellini alla carne; maggio: pasta colorata fredda.

Nel voler essere propositivi ed innovativi vorremmo introdurre **prodotti integrali come pasta da inserire almeno una volta al mese nel menù**, oltre al panino due volte a settimana, come precedentemente citato.

In concomitanza con le festività saranno approntati menù tipici della tradizione regionale ed, in particolare, locale (vedi tabelle pagina seguente).

Menù della Tradizione Locale

Menù 1	Menù 2	Menù 3
Pasta al Pomodoro	Gnocchi di patate al Pomodoro	Pasta al Pomodoro
Parmigiana o Polpettine di Melanzane	Patate con Salsiccia al forno	Caponatina di Verdure
Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione

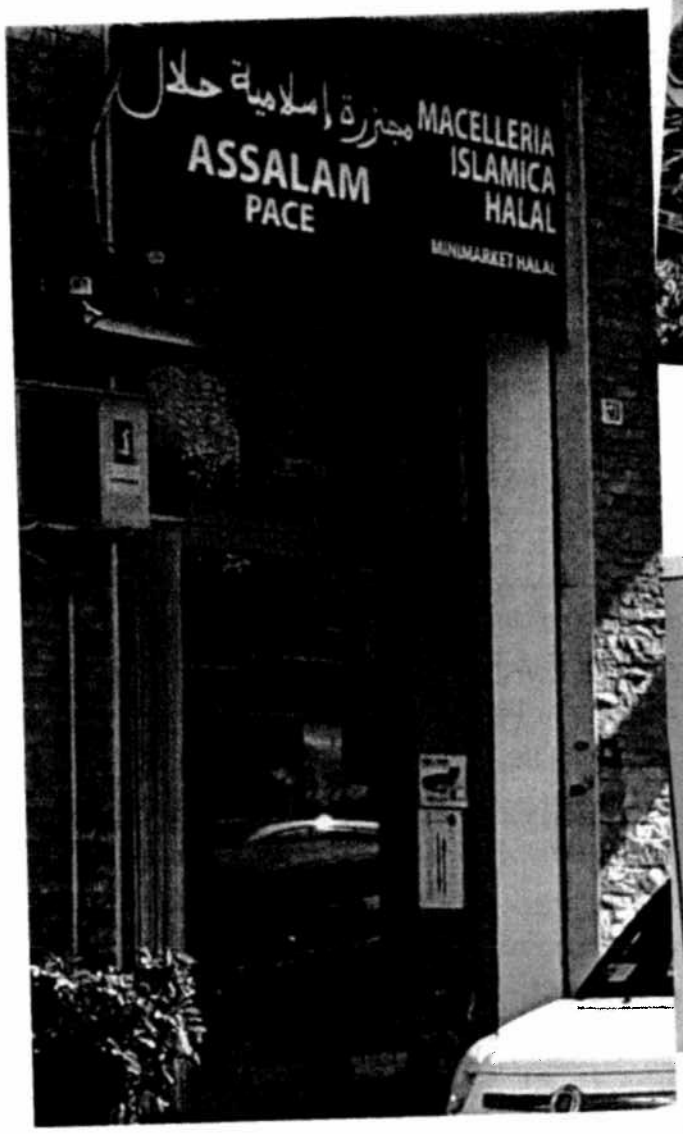
Menù delle Festività

Natale Menù 1	Natale Menù 2
Cullurielli	Pasta China con Polpettine
Tortino di Alici spinate al Forno	Involtini di Carne di Vitello
Insalata di Fagiolini	Patate al Forno
Frutta di Stagione	Frutta di Stagione
Dolci natalizi	Dolci natalizi

Carnevale	Pasqua
Lasagne	Lasagne
Polpettine di Carne	Frittata della Tradizione Calabrese
Insalata di Fagiolini	Frutta di Stagione
Frutta di Stagione	Dolci tipici
Dolci tipici	

Inoltre, in occasione di particolari ricorrenze – quali, ad esempio, la festa della mamma – verranno proposti dei menù particolari, la cui definizione sarà affidata ai bambini stessi. Verrà sottoposta alla loro attenzione, come ogni "mamma" sa fare, una rosa di possibilità tra cui scegliere. Un esempio potrebbe essere questa: Pasta fresca al pomodoro o pasta con mozzarella e pomodoro al forno o pizza margherita, cotoletta di pol-

lo/tacchino al forno o scaloppina di vitello o platessa al forno, purè di patate o insalatina verde o piselli e carote stufate, dolcetto o fetta di torta o macedonia di frutta stagionale. L'esperienza potrà essere riproposta per ogni ricorrenza.



COLDIRETTI

Educazione alimentare

L'Azienda intende attuare 3 proposte progettuali che verteranno sui principi di educazione alimentare, riferendoli specificatamente alla tipologia di utenza: genitori, insegnanti e studenti.

Di seguito vengono riportati i dettagli delle iniziative.

Progetti rivolti ai genitori

Gli incontri formativi avverranno circa ogni tre mesi, per due ore, durante l'anno scolastico. A questo proposito vogliamo organizzare un incontro intitolato "APRIAMO LA MENSA" prima dell'avvio del servizio che mostri i nostri interventi sugli ambienti e le attrezzature ed i prodotti impiegati. Si terranno, inol-

tre, altri diciotto incontri di almeno tre ore nell'arco di ciascun anno scolastico rivolto esclusivamente ai genitori presso ogni plesso scolastico.

Un altro aspetto importante legato all'alimentazione sono le malattie legate ai disordini alimentari. Sono previsti tre incontri di tre/quattro ore circa in cui sono presenti anche medici, pediatri, psicologi ed esperti delle tematiche trattate.

In particolare saranno trattati argomenti quali:

- Il corretto apporto nutrizionale giornaliera.
- Il concetto di dieta come idea di perdita di peso.
- I disordini alimentari come si manifestano e perché.
- Anoressia e bulimia: sintomi, differenze e cure.
- L'obesità infantile, prevenzione e corretta alimentazione.
- I condizionamenti dei media sull'alimentazione.

Progetti rivolti agli insegnanti

Gli insegnanti, essendo presenti al momento del pasto consumato a scuola, sono spesso i principali attori delle sane e buone abitudini alimentari. Gli incontri, in accordo con il personale interessato e con il dirigente scolastico, saranno mensili per un tempo di 2/3 ore. Nell'ambito del progetto informativo saranno trattate diverse tematiche e la maggior parte degli incontri sarà in co-presenza con un esperto di comportamento e psicologia del bambino. Saranno trattate diverse tematiche Prodotti a "Km 0"e i prodotti biologici - Saper leggere l'etichetta dei prodotti alimentari, le informazioni date al consumatore sui cibi - La conservazione degli alimenti, perché è importante la temperatura di conservazione dei cibi.

Gli additivi ed i conservanti alimentari, cosa sono e come riconoscerli in etichetta - Le filiere agroalimentare, perché è importante tracciare la vita dell'alimento - Quali rischi sono correlati alla salubrità del cibo dalla nascita al consumo - Cosa succede nell'industria alimentare quando si decide di ritirare un prodotto dal mercato

- L'importanza della dieta mediterranea per la salute
- Lo sport un alleato per la nostra salute insieme alla corretta alimentazione
- La corretta alimentazione come strumento di prevenzione delle patologie

correlate allo sviluppo economico - La corretta nutri-

PRODOTTI A KM 0:

1. Oleificio Flli Portaro di Belvedere Spinello (KR) perla fornitura di Olio EVO; 2. Oleificio Fabiano di Rende (CS) per la fornitura di Olio EVO e Olio EVO da Agricoltura Biologica; 3. Salumificio Flli Pulice di Carolei (CS) per la fornitura di carne suina ed insaccati; 4. Az. Agraria Michele Parise e Figli, di Donnici (CS) per la fornitura di uova; 5. Az. Agricola Rizzuto di Camigliatello Silano (CS) per la fornitura di patate da pasto; 6. Centrale del Latte di Calabria d Castrovillari (CS) per la fornitura di latte e prodotti lattiero caseari;
7. Magisa di Sibari (CS) per la fornitura di Riso; 8. Caseificio Roberti di Celico (CS) per la fornitura di Provole e Caciocavallo; 9. Caseificio Lagani Viale Cassiodoro 46 (s.s. 106 jonica), Davoli Marina (CZ) 10. Salumificio Menotti di Colosimi (CS) per la fornitura di Salumi tradizionali calabresi 11. Artigianfunghi di Soveria Mannelli (CZ) per la fornitura di legumi secchi; 12. Borrelli di Cosenza (CS) per la fornitura di sale iodato; 13. Acqua MangiatorellaStilo Reggio Calabria (RC) per la fornitura Acqua Minerale; 14. FonteNoce di Parenti (CS) per la fornitura di acqua minerale; 15. Panificio Carelli di Zumpano per la fornitura di pane e prodotti da forno; 16. Panificio Russo di Rende (CS) per la fornitura di pane e prodotti da forno; 17. Panificio BO.MA. di Rende (CS) per la fornitura di pane e prodotti da forno; 18. Panificio Dolce e Salato di Luzzi (CS) per la fornitura di pane e prodotti da forno;
19. Panificio Trimarchi di Trebisacce (CS) per la fornitura di pane e prodotti da forno; 20. La bottega della salute di Corigliano Calabro (CS) per la fornitura di pane, prodotti vari e pasta fresca senza glutine; 21. Pasticceria Giò di Rende (CS) per la fornitura di pane e prodotti da forno e pasta fresca senza glutine; 22. Pastificio 107 di Celico (CS) per fornitura di pasta fresca; 23. Pane 54 s.r.l. via Olivarella, Isca sullo Ionio (CZ); 24. Pasta Forte di Rende (CS) per la fornitura di pasta fresca; 25. Molino Bruno di Montalto Uffugo (CS) per la fornitura di farina tipo "00"; 26. Le Georgiche di San Marco Argentano per la fornitura di legumi secchi e prodotti ortofrutticoli freschi; 27. Jonia Fruit SAS D'Angelo, Viale Cassiodoro, Davoli Marina (CZ) per la fornitura di prodotti ortofrutticoli; 28. Salumificio San Vincenzo di Spezzano della Sila (CS) per la fornitura di salumi e prosciutti crudi nazionale; 29. Apicoltura Barillaro di Fagnano Castello (CS) per la fornitura di miele; 30. Astorino Casearia di Castrovillari (CS) per la fornitura di prodotti lattiero caseari; 31. Gias di Mongrassano (CS) per la fornitura di prodotti surgelati (verdure ed ortaggi);
32. Pastificio Pirro di Corigliano Calabro (CS) per la fornitura di pasta fresca; 33. La Cava di Castiglione Cosentino (CS) per la fornitura di indumenti da lavoro; 34. Callipo di Pizzo Calabro (VV) per la fornitura di gelato artigianale; 35. Casa Bertini Cosenza (CS) per la fornitura di cioccolata (uova pasquali e regali natalizi) e prodotti tipici calabresi; 36. Garritano 108 di Cosenza (CS) per la fornitura di cioccolato e lavorazione artigianale di fichi; 37. COZAC di Piano Lago (CS) per la forniturad salumi DOP Calabresi; 38. Az. Agricola iGreco di Cariati (CS) per la fornitura di olio EVO.

zione nel bambino nei primi anni di vita scolastica - Il junk food, caratteristiche ed aspetti negativi del consumo del cibo spazzatura
- Gli OGM (organismi geneticamente modificati) cosa sono e perché sono dannosi per l'uomo
- Le fibre, alleato della buona salute
- I dolcificanti naturali, cosa sono e perché è importante la loro presenza nella nostra alimentazione
- Le allergie e le intolleranze alimentari.
Cosa sono e l'importanza della dieta per il benessere dell'individuo
- L'approccio del bambino con il pasto - Il cibo come forma di ricatto per l'adulto
- Il pranzo come momento di educazione e socializzazione
- Il pranzo a scuola: un modello comportamentale - Strumenti di controllo per la verifica della qualità del pasto a scuola
- Legislazione e sicurezza della mensa scolastica
- Valori nutrizionali del pranzo
- Erogazione del servizio: modalità, compiti del personale, ecc.
- Merenda a colori animazione e degustazione in classe di merende a base di frutta - Esperienze degli insegnanti sul pasto consumato a scuola
- Inserimento del bambino alla mensa scolastica - Inserimento del bambino con pasto speciale nella mensa scolastica
- Conoscere, degustare e apprezzare prodotti sani e tradizionali per promuovere la conoscenza della tradizione culinaria locale
- Mangiare con gusto
- Dall'orto alla tavola, per conoscere e promuovere realtà territoriali soprattutto comunali
- Il comportamento del bambino a mensa: conoscere e valutare eventuali scorrettezze alimentari
- Prevenzione dei disturbi alimentari
- Attività fisica e giusti comportamenti a tavola - Valori nutrizionali degli alimenti - Laboratori di degustazione
- Conoscenza e promozione della filiera corta
- Il cibo: sicurezza, caratteristiche sensoriali, valore nutritivo, gratificazione. Il progetto prevede la stesura di un opuscolo didattico informativo da distribuire nelle scuole e sul territorio comunale realizzato con la collaborazione degli insegnati partecipanti. Un'importante attività che la nostra azienda si propone di promuovere è la conoscenza delle tradizioni culinarie dei nostri vicini nel Mar Mediterraneo. Molti dei bambini provenienti da paesi diversi quali il Marocco usufruiscono del servizio mensa e potrebbe essere una esperienza innovativa e di grande rilievo socio culturale promuovere delle giornate a tema in cui si possono preparare dei menù della tradizione dei loro paesi, in collaborazione con i genitori, con gli insegnanti e con le associazioni culturali presenti sul territorio.

<u>Esempio di articolazione informativa e formativa</u>

A) Saper scegliere gli alimenti di cui nutrirsi
• Funzione e composizione degli alimenti;
• Concetto di alimento e di nutrizione;
• Funzione dei nutrienti: plastica (proteine, sali minerali), energetica (glucidi, lipidi), bio-regolatrice (vitamine, sali minerali);
• Il valore nutritivo, la composizione e il confronto tra alimenti simili;
• Raggruppamento degli alimenti in base alle loro caratteristiche nutrizionali;
• Lettura delle tabelle di composizione;
• Concetto di metabolismo, catabolismo, anabolismo;
• Classificazione degli alimenti.

B) Conoscere il ritmo fisiologico di assunzione di cibo da parte dell'organismo
• I LARN;
• Metodi per la determinazione del valore nutrizionale dei diversi nutrienti;
• La composizione e il valore energetico dei

principali alimenti: frutta, verdura, legumi e pesce;
• Concetto di dieta: la corretta alimentazione distribuita nell'arco della giornata.
C) Conoscere e distinguere gli alimenti trasformati e quelli conservati
• Concetto di trasformazione;
• Concetto di conservazione;
• Le principali tecniche di conservazione con mezzi fisici e chimici;
• Le fasi di produzione del latte, del pane, del vino e dell'olio.
D) Rendere più consapevole il momento dell'acquisto dei vari prodotti alimentari
• Uso e funzione degli additivi;
• Saper leggere l'etichetta dei prodotti;
• L'etichetta;
• La composizione dell'etichetta: parte informativa e parte suggestiva;
• Parte informativa corretta e scorretta : peso netto, scadenza, modalità d'uso;
• Confronti tra etichette;
• La rintracciabilità dei prodotti;
• Gli OGM: rischi e benefici;
• Prodotti tipici e di qualità del territorio: marchio DOP e IGP.
E) Conoscere le operazioni per la manipolazione dei cibi
• L'igiene degli operatori;
• Igiene dei prodotti;
• Igiene durante la lavorazione;
• Igiene degli ambienti di ristoro;
• Controllo della distribuzione dei pasti.
F) Comprendere la funzione dei microrganismi
• Nozioni di microrganismo;
• Nozione di alterazione;
• Le contaminazioni nei prodotti vegetali e nei prodotti di origine animale;
• I fattori che condizionano la vita e lo sviluppo dei microrganismi.
G) Riconoscere il rapporto esistente tra alcune malattie e l'uso di certi alimenti
• La microbiologia degli alimenti;
• Le tossinfezioni alimentari;
• I microrganismi come causa di alterazione degli alimenti.
H) Conoscere le più importanti patologie legate ad una scorretta alimentazione
• L'obesità;
• La sindrome metabolica;
• Il diabete;
• Anoressia e bulimia.
I) Correggere eventuali errori alimentari dovuti a condizionamenti
• Dieta familiare;
• Il ruolo della pubblicità e dei mass media;
• Le tecniche (esplicite, implicite) per influenzare le scelte del consumatore;
• I diversi condizionamenti nella scelta dei cibi;
• Il Fastfood;
• Cibo a chilometro zero.

Progetti rivolti agli alunni

In questo contesto, una corretta educazione alimentare può rappresentare un'occasione fondamentale per potenziare il curriculum formativo con percorsi – laboratoriali, cognitivi ed esperienziali – capaci di attivare, nelle diverse età, un rapporto dinamico e coevolutivo con il sapere, il saper fare ed il saper essere, sviluppando competenze spendibili lungo l'intero arco della vita.
Abbiamo elaborato un progetto che prevede degli appuntamenti mensili di almeno un paio di ore per singolo plesso scolastico (da concordare e solo previo avallo da parte dell'Amministrazione comunale e della Direzione Didattica) in cui un esperto incontrerà gli alunni, ed, ovviamente, tutte quelle persone che vor-

ranno partecipare. Il progetto si prefigge di avviare un percorso partecipato e condiviso da tutti i soggetti coinvolti nell'intervento, che consenta di migliorare la ripartizione calorica nei pasti della giornata, illustrare i prodotti di origine biologica, che influenza hanno gli spot pubblicitari sulla nostra alimentazione, che cosa c'è nel nostro panino, i diversi alimenti, la piramide alimentare, l'esperienza gustativa dei partecipanti.

Gli incontri saranno organizzati per tematiche inerenti la corretta alimentazione tenendo conto della dell'età degli alunni presenti. Ogni volta l'argomento verrà deciso in accordo tra il nostro esperto ed i docenti/genitori. L'esperto, biologo-nutrizionista, proporrà i temi più importanti sottolineati più volte dal Ministero della Salute e dedicherà una parte dell'incontro al dibattito diretto.

Il progetto si avvarrà dei locali destinati a Centro di Cottura e dei locali Refettori per alcuni incontri, da noi definiti, Laboratorio del Gusto, in cui i bambini saranno protagonisti nella preparazione di un pranzo a tema oppure nel preparare un semplice piatto o la merenda.

Laboratori del Gusto

a) Esperienze individuali in cui il protagonista – bambino o adulto che sia – propone all'interno dell'incontro, vari aspetti dell'esperienza gustativa e tanti argomenti alimentari, partendo dall'esperienza vissuta in quel momento.

b) Giochi a coppie o a piccoli gruppi. I giochi potranno essere condotti utilizzando i 4 sensi compresa la degustazione quindi la lingua,

1) Ad occhi bendati
2) A naso tappato
3) Il cibo in una mano

c) Momento conclusivo in cui il conduttore invita tutti a degustare alcuni prodotti offerti e ad annotare le loro differenti caratteristiche.

d) Momento conclusivo che consiste nella presentazione di alcuni prodotti tipici del territorio.

Il nostro esperto, incontrando la collaborazione del gruppo docente, si propone di organizzare un piccolo concorso a premi per la classe scolastica più meritevole e rilasciando ad ogni piccolo partecipante un "diplomino di partecipazione". La Refezione Scolastica è diventata uno strumento di prevenzione importante, soprattutto se si prendono in considerazione i disturbi alimentari, intesi nell'accezione più ampia possibile. Si propone, inoltre, di tenere un corso basato sulla corretta alimentazione dal nome L'Alimentazione Corretta.

- Riconoscimento dei diversi alimenti
- Il momento del pranzo
- Il cibo e i nostri sensi
- Differente presentazione dei piatti
- Norme di comportamento legate all'alimentazione
- I bisogni alimentari dell'individuo
- Il diritto universale all'alimentazione e la fame nel mondo
- Comportamenti adeguati per una corretta igiene delle mani e del cavo orale
- Regole per una buona digestione
- I principi nutritivi e le loro funzioni
- Concetto del valore calorico degli alimenti e il fabbisogno energetico
- Scelta degli alimenti sulla base delle caratteristiche nutrizionali
- Storia di alcuni alimenti: il gelato, il pane
- Elementi che determinano il fabbisogno energetico individuale
- Alimenti che consentono di alimentarsi in maniera equilibrata
- Errori in campo alimentare

• Tecniche di conservazione dei cibi e metodi di cottura dei cibi

• L'alimentazione e il suo legame con i fattori economici, sociali, politici, culturali.

Le attività previste per i bambini della Scuola dell'Infanzia saranno maggiormente basati su momenti di gioco con attività ricreative e ludiche. Gli alunni della scuola primaria tratteranno delle tematiche più importanti e legate alla difficile età vissuta, ad esempio tratteranno le diverse forme di patologia legate all'alimentazione come la bulimia e l'anoressia. In collaborazione con il dirigente scolastico e le famiglie si organizzeranno dei percorsi guidati in aziende produttrici locali appartenenti alle diverse filiere agroalimentare come Coldiretti Calabria. Il progetto prevede almeno un incontro bimestrale di 2/3 ore in orari e giorni da concordare per non intralciare ed invadere le attività didattiche per singolo plesso scolastico in cui si degusteranno i prodotti del territorio comunale, con particolare riferimento a produttori di frutta e verdura per promuovere il consumo di prodotti freschi. Ogni incontro prevedrà un momento di verifica e un momento dedicato al dibattito. Alla fine di ogni percorso formativo sarà distribuito del materiale didattico informativo con i simboli dell'Azienda ma anche del Comune che ha promosso l'evento. In accordo con il Comune e con il Dirigente scolastico si organizzerà un evento pubblico in cui i nostri alunni potranno presentare i lavori svolti durante il progetto. Si precisa che gli incontri programmati riguarderanno ogni singolo Istituto scolastico separatamente, in altri termini, ogni Istituto avrà il proprio incontro mensile come già più volte rimarcato.

Per illustrare in modo semplice gli argomenti ai bambini, si procederà come segue: ad esempio parlando degli agrumi si può presentare l'argomento mostrando gli agrumi più importanti arance, limoni, mandarini, pompelmo, cedro,ecc. Invitare i bambini a realizzare una spremuta di agrumi e a gustarle. Mostrare come avviene la panificazione invitando aziende del territorio comunale. Parlando di verdure ed ortaggi ci piacerebbe mostrare ai piccoli come si arriva ad esempio a mangiare i pomodori partendo dall'impianto in vasi o in terra, se è possibile, con il benestare degli organi scolastici, di piantine che loro stessi cureranno per poi mangiare il loro "frutto".

Vogliamo dare spazio ad una proposta che dà la giusta importanza all'ambiente e quindi volgiamo parlare di acqua e del suo ciclo di vita, l'importanza dell'acqua per il pianeta e la sopravvivenza dell'uomo, degli animali e delle piante, l'inquinamento dell'acqua.

Parleremo di rifiuti soprattutto collegato allo spreco alimentare e dell'importanza del riciclo attraverso dimostrazioni pratiche. Cercando di suscitare nei bambini il senso di responsabilità e di collaborazione necessari ad una società moderna. Vogliamo coinvolgere i bambini, convinti che loro sono il nostro futuro e la risorsa più preziosa cha abbiamo per migliorare il nostro pianeta ed in particolar modo la nostra società, in un progetto già avviato in diversi locali pubblici e istituti scolastici del nord Italia e definito "Mangiare Responsabile", esempi di menù a base di prodotti alimentari ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del lavoro dell'uomo. Spesso i nostri bambini non mangiano fibre e cereali, magari conoscendo poco, vista la tenera età questo prezioso alleato della nostra salute. Proponiamo di far conoscere toccando con mano i cereali più comuni ad esempio mostrandoli in diversi cestini, li descriveremo brevemente e informeremo i nostri piccoli uditori dei benefici delle fibre. Verrà istituito una piccola gara di riconoscimento dei cereali mostrati e piccole quantità di cereali secchi saranno regalate da conservare ed adoperare nei laboratori didattici. Ci proponiamo di far degustare prodotti integrali e di sostituire la pasta, anche solo per una volta una zuppa di orzo con altre verdure. Nelle cucine per bambini

spesso si riduce l'uso di piante aromatiche, in questo caso controlleremo la riuscita dell'informazioni date con un piccolo momento ludico in cui i bambini con il solo ausilio del naso devono riconoscere la pianta o la spezia. Non ultimo, affronteremo il problema dell'olio di palma e dei rischi connessi alla salute. Inoltre mostreremo ai bambini, attraverso giochi educativi, in quali alimenti troviamo il glutine o altri allergeni più comuni. A questo proposito ed in conclusione precisiamo che i nostri corsi di formazione ed informazione coinvolgono figure professionali quali Biologi, Nutrizionisti, Medici pediatri, Tecnologi alimentari, psicologi ed esperti nelle tematiche trattate.

6 Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: filiera corta. Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica)

Il territorio italiano e, nello specifico, quello calabrese offre un'ampia gamma di prodotti qualitativamente elevati oltre che riconosciuti da un punto di vista nutrizionale. La ristorazione collettiva, pertanto, ha la possibilità di attingere ad un vasto paniere di prodotti locali che permettono di abbattere ulteriori costi dovuti a passaggi intermedi oltre che assicurare un' effettiva freschezza delle derrate alimentari. L'Azienda sceglie con attenzione la qualità dei prodotti impiegati per un'utenza così sensibile, andando a verificare lo "stato dell'arte" dei propri fornitori; di essi ne viene valutato il possesso di Certificazioni dei Sistemi di Qualità secondo le norme UNI EN ISO (9001:2008 e 14001:2004, 22000:2005 e 22005:2008), oltre che il possesso dei requisiti cogenti (Sistema di Tracciabilità, applicazione della metodologia HACCP). Le derrate alimentari devono essere approvvigionate in modo conforme ai requisiti specificati e pertanto è prassi consolidata, da parte del personale addetto, effettuare controlli sia sui fornitori che sui prodotti acquistati.

La presenza sul mercato di prodotti a marchio DOP, IGP ed STG (Specialità Tradizionale Garantita), riportati nella tabella sottostante, permette di diversificare i menù e offrire alla piccola utenza piatti qualitativamente superiori.