



I **COMUNE DI CASTAGNOLE PIEMONTE**
CITTA' METROPOLITANA TORINO

Via Roma n. 2- 10060- CASTAGNOLE PIEMONTE
P.IVA 02371670015
tel. 011-9862811 -
e-mail: info@comune.castagnolepiemonte.to.it
sito INTERNET : www.castagnolepiemonte.net

**CAPITOLATO SPECIALE PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI
VEICOLATI DEL COMUNE DI
CASTAGNOLE PIEMONTE**
**Anni scolastici 2020- 2021/
2021-2022, con opzione di rinnovo
ulteriori 2 (due) anni
scolastici , eventualmente di
anno in anno**

CIG 8360951B06

INDICE

TITOLO I : INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Art. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

TITOLO II – PERSONALE E SERVIZIO

ART. 4 - PERSONALE

ART. 5– OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

TITOLO III LOCALI ATTREZZATURE E CONSEGNA DELLE MATERIE PRIME

ART. 6 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

ART. 7 – QUALITÀ E CONSEGNA DELLE MATERIE PRIME

ART. 8 - ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

TITOLO IV – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 11 - CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

ART. 12 DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

ART. 13 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 14 - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 15 – CARATTERISTICHE DELLA MERCE

TITOLO V – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 16 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 17 – CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE

ART. 18 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART.19 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITA'

ART. 20 – APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

ART. 21 – PENALITA'

TITOLO VI – PREZZI

ART. 22 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO – PREZZO A BASE DI GARA

TITOLO VII – AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

ART. 23– MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

ART. 24 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

ART. 25 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

TITOLO VIII – CLAUSOLE CONTRATTUALI

ART. 26 – SUBAPPALTO

ART. 27 – PAGAMENTI

ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

ART. 29 – EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE E CONTRATTO

ART. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 31 – DISCIPLINA E NORME DEL SERVIZIO

ART. 32 – DANNI

ART. 33 – ASSICURAZIONE
ART. 34– DECADENZA DELL'APPALTATORE
ART. 35 – RECESSO, RISOLUZIONE E SCIoglIMENTO DEL CONTRATTO
ART. 36 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART. 37 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 38 – CONTROVERSIE .
ART. 39 – NORME FINALI

Allegati:

**ALLEGATO A TABELLE MERCEOLOGICHE-CARATTERISTICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E TABELLE DIETOLOGICHE
ALLEGATO B – MENU' : INVERNALE- ESTIVO – NATALE E PASQUA**

TITOLO I : INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti e bevande, pulizie, riassetto, sanificazione dei refettori, della cucina, della dispensa e in genere di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio di refezione della scuola dell'infanzia e primaria di questo Comune.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti categorie di utenti rispetto a quelle individuate nel presente capitolato e per ulteriori attività promosse dal Comune.

Il quantitativo presunto di pasti risulta essere così suddiviso:

- Per la scuola dell'infanzia in **40** pasti circa al giorno da somministrarsi dal lunedì al venerdì corrispondenti ai bambini frequentanti il plesso scolastico e al corpo insegnante
- Per la scuola primaria in un quantitativo di pasti differenziato a seconda dei giorni di fruizione e pari a circa **40** utenti per ogni giornata di rientro obbligatorio (attualmente al lunedì e mercoledì), mentre per i restanti giorni (alla condizione che venga comunque attivato il servizio) circa **7** utenti giornalieri.

Il quantitativo complessivo di pasti come sopra indicato è stimato in 9.000 pasti annui.

Il quantitativo globale dei pasti ha comunque valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (alunni iscritti, assenze, rinunce, eventuali riduzioni di orario previste per legge o dalle autorità scolastiche....) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune.

Negli oneri a carico dell'appaltatore sono compresi anche gli inserimenti, aggiornamenti, modifiche dei menu', delle tabelle dietetiche da riportare sul programma gestionale della NOVA SRL utilizzato dal Comune per la gestione della mensa scolastica in base alle richieste dell'Amministrazione.

Il servizio svolto si dovrà attenere alle Linee guida previste per la ristorazione collettiva scolastica nazionali e della Regione Piemonte. Dovranno essere altresì rispettate nello svolgimento del servizio i protocolli previsti contenenti le misure di sicurezza e di tutela della salute previste in conseguenza della diffusione epidemiologica del COVID -19 con l'obiettivo di contenere il rischio di contagio epidemiologico.

Resta salva la possibilità di integrazioni economiche a favore della ditta appaltatrice nel caso in cui, per l'evolversi dell'emergenza sanitaria da COVID 19, siano previste attività o protocolli integrativi previsti dalle Autorità competenti per arginare la diffusione del contagio.

Ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i la ditta appaltatrice dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dall'allegato 1 del decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, pubblicato in G.U. N. 220 DEL 21.9.2011 e successivi aggiornamenti.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del codice dei contratti pubblici la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata per gli anni scolastici 2020/2021 -2021/2022 con opzione di rinnovo ulteriori 2 (due) anni scolastici, eventualmente di anno in anno, previa valutazione positiva dell'attività svolta dal prestatore, salvo scadenza anticipata del termine.

Il Comune si riserva altresì di prorogare il servizio, ai sensi dell'art. 106 del dlgs.50/2016, qualora per qualsiasi motivo alla scadenza dell'appalto la procedura per l'affidamento del nuovo servizio non sia ancora stata perfezionata sino all'insediamento della nuova ditta aggiudicataria agli stessi prezzi, patti e condizioni di cui al contratto in essere.

L'impresa appaltatrice si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno cinque giorni prima delle stesse.

Art. 3 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta tutti i servizi e le forniture necessarie per l'espletamento del servizio, quali a titolo meramente indicativo:

- 1) Raccolta e gestione giornaliera degli ordinativi dei pasti tramite l'accesso sul programma gestionale della "NOVA SRL" utilizzato dal Comune per la gestione delle presenze della mensa scolastica, compresi i pasti previsti per le diete speciali;
- 2) Preparazione e trasporto dei pasti, comprese eventuali "diete speciali" o "personalizzate" mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in contenitori termici multiporzione (tipo Gastronorm) presso i refettori comunali;
- 3) Fornitura giornaliera dei pasti in base al menù scolastico settimanale tipo approvato dal competente servizio dell'ASL TO 5 allegato al presente capitolato nei modi e nei termini previsti dal presente capitolato;
- 4) fornitura presso i locali adibiti a mensa scolastica di generi necessari per il condimento delle verdure ed eventualmente delle pietanze;
- 5) scodellamento ai tavoli dei pasti agli utenti da contenitori termici atti al mantenimento del cibo alle temperature previste;
- 6) la gestione del servizio di refettorio, ovvero l'allestimento dei tavoli del refettorio, il ricevimento dei pasti, lo scodellamento ai tavoli dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la pulizia ed il riassetto degli spazi adibiti alla mensa scolastica;
- 7) la fornitura di camici, cuffie, guanti, per tutti gli addetti al servizio refezione e per i rappresentanti della Commissione Mensa o per i rappresentanti del Comune;
- 8) la fornitura di piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio e di tovagliette e tovaglioli monouso per i tavoli e di quanto necessario per l'approntamento dei tavoli; la fornitura di bottigliette di acqua, oppure delle caraffe necessarie qualora sia consentito l'utilizzo di acqua proveniente dall'acquedotto;
- 9) La ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese a:
 - effettuare la pulizia, prima e dopo l'uso, di tutte le attrezzature e degli arredi dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio (locale cucina, dei locali sede di ricezione – distribuzione pasti e servizi igienici annessi) e relativa sanificazione, effettuare la pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita di locali, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, con spese a carico dell'appaltatore per tutto il materiale necessario;

- provvedere alla fornitura presso i locali adibiti a mensa scolastica di detersivi ed attrezzi (spugne , stracci strofinacci , guanti ecc...) per la pulizia e sanificazione delle stoviglie utilizzate, dei tavoli e dei locali ;

- provvedere alla fornitura di utensili/ attrezzature per la distribuzione dei pasti (compresi carrelli ed apparecchiature necessarie per il mantenimento delle temperature) e di altri materiali occorrenti a rendere funzionale il locale cucina e i refettori utilizzati per lo svolgimento del servizio comprensivo di tutti gli utensili necessari per la somministrazione e distribuzione dei pasti ai bambini ed alle insegnanti, per la preparazione dei tavoli da pranzo nel locale adibiti a mensa scolastica , nonché provvedere al lavaggio e alla sterilizzazione delle stoviglie;

- fornire al Comune periodicamente i dati delle analisi del controllo delle acque destinate alla preparazione dei cibi, nonché delle analisi delle acque dei refettori comunali utilizzati per lo svolgimento del servizio

- rispettare le norme e le regole dettate dall'Appaltatore in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani

- dotarsi delle necessarie autorizzazioni , SCIA, licenze, permessi, provvedere all'implementazione e far osservare il Piano di sicurezza alimentare e di Igiene degli Alimenti (HACCP) oltre che del centro di produzione pasti anche dei locali di distribuzione dei pasti. E' a carico della ditta appaltatrice la predisposizione e la presentazione all'Autorità competente, a propria cura e spese di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare- notifica di nuove attività ;

- oneri relativi alla sicurezza;

-ogni altro onere espresso e non nel presente capitolato che sopravvenisse durante lo svolgimento del servizio .

10) la conservazione di un campione del pasto completo , sia presso il centro cottura sia presso l'unità di somministrazione , avendo cura che ogni tipo di alimento sia in quantità sufficiente per eventuali analisi , sia mantenuto refrigerato a 4° gradi centigradi per settantadue ore dal momento della preparazione e sia posto in idonei contenitori ermeticamente chiusi riportanti l'ora e la data del giorno di inizio della conservazione e denominazione del prodotto . Scaduti i termini per la conservazione il personale della ditta appaltatrice provvederà al loro smaltimento secondo quanto indicato nel presente capitolato . Il costo relativo alla campionatura è a carico della ditta appaltatrice.

11) fornire al Comune il nominativo della persona a cui spetta la responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale, nonché del personale che svolgerà il servizio. Tali nominativi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

12) garantire la partecipazione con proprio rappresentante alle riunioni della Commissione Mensa e ad eventuali incontri di informazione con l'utenza.

13)La fornitura gratuita di panettoncini nel periodo natalizio.

14) Dovranno essere osservate tutte le indicazioni ed effettuate tutte le operazioni previste in materia di tutela della salute, in particolare in osservanza delle norme di prevenzione del contagio da COVID 19 .

La ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza , e secondo le condizioni , le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati , pena la risoluzione di diritto del contratto.

La ditta appaltatrice si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza, e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate: gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra resteranno a carico della ditta appaltatrice.

Il personale dell'appaltatore è sempre tenuto, prima di lasciare i locali adibiti a mensa scolastica, a verificare la chiusura di rubinetti, porte e finestre, lo spegnimento delle luci e l'ordine complessivo dei locali.

TITOLO II – PERSONALE E SERVIZIO

ART. 4 - PERSONALE

Il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto – e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione Comunale .

Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Inoltre deve tenere un comportamento corretto e riguardoso sia nei confronti dell'utenza , sia dei funzionari pubblici addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio, sia del personale comunale presente nella struttura e dovrà fornire massima collaborazione per consentire il perfetto svolgimento del servizio .

Dovranno essere forniti al personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome ed il cognome del dipendente. Sono altresì richiesti zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo , il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

La ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie

Nella circostanze in cui il personale eserciti il diritto di sciopero la Ditta è tenuta a dare comunicazione preventiva e tempestiva dello sciopero al Comune ; ci si dovrà accordare con l'Amministrazione Comunale su una soluzione alternativa per garantire comunque il servizio all'utenza . .

Il personale dovrà attenersi al rispetto scrupoloso del divieto di fumare di cui alla legge n° 3/2003

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale l'impresa è tendenzialmente tenuta ad assumere il personale in precedenza impiegato per il servizio, sia esso dipendente sia esso assunto a tempo determinato che indeterminato, senza periodo di prova, alle stesse condizioni economiche e normative, di inquadramento, scatti di anzianità, monte ore giornaliero e settimanale almeno pari all'attuale.

Nell'assunzione di personale la ditta dovrà privilegiare manodopera locale e in particolare personale residente a Castagnole Piemonte

L'impresa dovrà garantire il rispetto delle norme in materia di sicurezza del lavoro del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D.Lvo 81/2008 e s.m.i. ed il controllo della salute dei dipendenti.

ART. 5 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CEE 852/ riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio. Dovranno essere poste in essere tutte le fasi / attività necessarie per l'attuazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP).

In particolare la Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CEE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici e utensili utilizzati per la distribuzione. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il Centro cottura, dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

ART. 6 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria. In particolare dovrà essere garantita la detersione e sanificazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc.

I prodotti detergenti e sanificanti utilizzati dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche in vigore. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

I detersivi utilizzati dovranno essere corredati dalle schede tecniche di sicurezza.

- Sicurezza: i detersivi ed i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato.
- Servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto. Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare un piano di pulizie e sanificazione personalizzato per tutti i locali utilizzati nello svolgimento del servizio, degli armadi, delle attrezzature e delle stoviglie, indicando le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

ART. 7 - QUALITÀ E CONSEGNA DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere alle indicazioni fornite dalle "linee guida per la ristorazione scolastica".

Non sono ASSOLUTAMENTE da utilizzare i prodotti derivanti da OGM e che contengano OGM o sostanze indesiderate.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori delle derrate idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

E' preferibile l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta).

La ditta è tenuta all'osservanza degli obblighi previsti in materia di etichettatura, sigillatura, integrità dei materiali e confezionamento dei prodotti.

Dovrà essere verificata l'integrità dei prodotti dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici.

La ditta appaltatrice è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Criticale Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta.

ART. 8 - ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La ditta appaltatrice dovrà occuparsi dello smaltimento dei rifiuti risultanti nello svolgimento del servizio.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, imputabili al servizio, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Gli adempimenti e gli oneri per lo smaltimento di cui al presente articolo e la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie al corretto svolgimento dello stesso sono a completo carico e spese della ditta appaltatrice.

TITOLO IV – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale

e con l'ASL competente. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con un congruo anticipo e possibilmente almeno 24 ore prima.

ART. 10 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice a partire dalle ore 9,30 potrà attingere dal programma gestionale della NOVA srl con apposite credenziali che saranno assegnate dagli uffici comunali il numero dei pasti da fornire nella giornata. Dovranno altresì essere verificate le diete speciali della giornata, garantendo il rispetto della privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari e religiosi.

Il numero dei pasti da consegnare sarà definito giornalmente in base alle presenze effettive. Non è fissato alcun numero minimo di pasti da garantire da parte del Comune, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente.

La somministrazione verrà effettuata nei locali della scuola dell'infanzia.

Data la contemporanea presenza durante lo svolgimento dell'attività scolastica di un cantiere edilizio per la costruzione del nuovo polo scolastico nell'area interessata dagli attuali plessi scolastici potranno essere introdotte variazioni nelle modalità di erogazione del servizio.

Pertanto potranno essere utilizzati per lo svolgimento del servizio locali diversi in base alle esigenze legate all'esecuzione dei lavori (refettorio scuola primaria oppure somministrazione con altre modalità). Tali modifiche verranno comunque concordate con l'Appaltatore ed in tempi congrui per i necessari adeguamenti.

ART. 11 – MENU'

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale e tipo estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.

I menù verranno adottati, indicativamente, nelle date di seguito indicate:

- 1) Menù estivo: aprile/novembre
- 2) Menù invernale novembre/aprile

Su richiesta sono previsti pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi, per indisposizione momentanea o per motivi etici (vegetariani).

Nel corso dell'anno potranno essere apportate innovazioni o modifiche concordate tra l'Amministrazione Comunale, la Commissione Mensa e la ditta appaltatrice: innovazioni e modifiche dovranno comunque essere approvate dai competenti uffici dell'ASL TO 5.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche in vigore con i relativi pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutti i pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Il pasto giornaliero sarà costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta, yogurt o dessert o mousse

La ditta dovrà prevedere la fornitura di **merenda mattutina** per i bambini della scuola dell'infanzia consistente in yogurt, mousse di frutta, budino, cracker, biscotti monoporzione, grissini o snack, secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale.

I pasti potranno essere sostituiti, in caso di escursioni scolastiche, da pranzi al sacco asportabili.

Tali pasti dovranno essere consegnati in tempo utile per la distribuzione nelle classi prima della partenza. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da :

- bottiglia acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio, oppure trancio di pizza
- frutta (banana)
- succo di frutta
- cracker, wafer, o altro snack

Sono previsti menù particolari in occasione della festività del Natale e della Pasqua . In tali occasioni dovrà essere previsto lo stesso alimento adeguato per bambini con diete particolari.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno tre tipi diversi nella settimana.

Le variazioni nei menu' dovranno essere accordate con l'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione si riserva di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc..., da concordare con il competente servizio ASL .

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'Impresa appaltante in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione comunale.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

ART. 12 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

Per le diete particolari derivanti da motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e dovrà essere comunicata alla famiglia.

Le diete speciali dovranno essere confezionate dalla Ditta aggiudicataria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali

Diete in bianco

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire anche diete in bianco (che non necessitano di certificazione medica); le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto cotto affettato . La somministrazione di diete in bianco non deve durare più di cinque giorni.

ART. 13 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà infatti garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

In particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo).
- Le verdure da consumare dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.

Non devono essere utilizzati:

- Carni al sangue.
- Cibi fritti.
- Estratto per brodo a base di glutammato monosodico.
- Formaggi con polifosfati aggiunti e conservanti, formaggi fusi.
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Residui dei pasti dei giorni precedenti.
- Verdure e carni semilavorati e precotti.
- Prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

I residui dei piatti non potranno essere riportati al Centro di cottura, ma devono essere eliminati in loco, mentre l'eventuale cibo avanzato nei contenitori (tipo Gastronorm) dovrà essere smaltito.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati per la successiva sanificazione a carico della ditta appaltatrice .

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in perfetto stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta appaltatrice , devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n. 283/1962 e successive modifiche e integrazioni per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e successive modifiche e integrazioni per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle circolari e alle normative ministeriali o regionali di riferimento.

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

Caratteristiche delle derrate alimentari

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazione tra prodotti.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri.

Le derrate alimentari fornite e trasformate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi, ed attenersi ai limiti di contaminazione microbica previsti per legge.

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana e prive di bollo CEE per gli alimenti di origine animale.

Provenienza e conservazione delle derrate alimentari e delle materie prime

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare che le derrate e le materie prime provengono da magazzino e/o locale di stoccaggio ubicato in un Comune ad una distanza non superiore a 20 Km dal locale di somministrazione, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it utilizzando l'itinerario più breve.

Per le derrate destinate alla ristorazione scolastica, la ditta appaltatrice deve garantire quanto segue:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra.
- I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. n. 777/1982.
- I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio Inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Operazioni preliminari la cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e successive modifiche e integrazioni.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di panatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.

- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- È vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e +4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- È vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- È vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- È vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.
- La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

CONDIMENTO

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori condite con le seguenti modalità:

- Olio extra vergine di oliva;
- Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione su richiesta del commensale;
- Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987;
- Il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo dal pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro di cottura e presso il refettorio di distribuzione.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data e l'ora del prelievo e la denominazione del prodotto, vanno conservati in frigorifero a temperatura + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione.

Scaduti i termini per la conservazione, il personale della Ditta appaltatrice provvederà al loro smaltimento secondo quanto indicato nel del presente Capitolato.
Il costo relativo alla campionatura dei pasti è a carico della ditta appaltatrice .

ART. 14 - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

In particolare:

I contenitori devono essere in polietilene o altro materiale previsto dalla normativa , all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate come descritto in precedenza.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980. e s.m.i.. Dovranno essere sanificati in modo tale che dai medesimi non possa derivare contaminazione, secondo i dettami previsti dal sopra richiamato DPR.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel refettorio dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti . Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Centro di produzione pasti .

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione pasti con una potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari. Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in un Comune ad una distanza non superiore a 20 Km dal luogo di somministrazione , secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it utilizzando l'itinerario più breve.

Prenotazioni e conferme

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente acquisito dall'appaltatore a partire dalle ore 9,30 secondo le modalità precedentemente illustrate .

Consegna e distribuzione dei pasti

La consegna dei pasti dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento per la successiva distribuzione . La consegna dei pasti da avvenire presso il refettorio della scuola dell'infanzia dovrà essere ultimata 10 minuti prima dell'orario di inizio della distribuzione; gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo è ammesso, facendo espressamente presente che dalla preparazione alla distribuzione dei pasti non

deve trascorrere un tempo superiore a 75 minuti. Gli orari devono essere rispettati in modo tassativo. In accordo tra le parti e in relazione alle esigenze specifiche delle singole Scuole il sopracitato orario di consegna potrà subire variazioni. Nei giorni in cui dovrà contemporaneamente prevedersi la ristorazione per gli utenti della scuola dell'infanzia e per la scuola primaria dovranno essere garantiti più turni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- _ lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- _ indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- _ esibire il cartellino di riconoscimento;
- _ imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
- _ posizionare sui tavoli l'acqua necessaria ;
- _ all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, verificare che siano conformi alle ordinazioni e controllare e registrare la temperatura degli alimenti, qualora sia previsto dal piano di autocontrollo;
- _ procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- _ prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- _ - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- _ distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- _ eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- _ nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina comunale centralizzata e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
- _ aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- _ il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- _ per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- _ la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- _ distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- _ il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

INFORMAZIONE AI COMMENSALI : l'appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu' settimanale.

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997, al D.Lgs. n. 156 del 26 maggio 1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente

Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto . Dovranno in ogni caso essere rispettate le indicazioni contenute nelle “linee guida per la ristorazione collettiva scolastica ” emanate dalla Regione Piemonte nel luglio 2002.

Garanzie di qualità

L'impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Ogni qual volta lo ritenga necessario, il Comune può richiedere alla ditta appaltatrice di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito. Inoltre il Comune si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice gli esiti delle indagini analitiche eseguite presso i propri laboratori, ai fini della verifica sui prodotti alimentari forniti (prodotti finiti) alle Scuole.

TITOLO V CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART 16 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i servizi dell'ASL territorialmente competente;
- i componenti della Commissione Mensa
- gli amministratori comunali, il personale del Comune e/o eventuali altri soggetti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

In tale visite la ditta appaltatrice provvede a fornire idoneo vestiario per il sopralluogo

Art.17 - CONTROLLI DA PARTE DELL'APPALTATORE

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio, di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Gli organi preposti al controllo e alle verifiche non devono in alcun modo interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario.

Il personale della ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Art.18 -TIPOLOGIA DEI CONTROLLI .

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

1. Le ispezioni a titolo esemplificativo riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;

- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimenti;
- i mezzi e le modalità di conservazione e di stoccaggio nelle celle;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo delle quantità delle porzioni;
- le modalità di manipolazione;
- le modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2. **I controlli sensoriali** riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente del Concessionario o dai tecnici incaricati dal Comune.

3. **Accertamenti analitici di laboratorio** (effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti), eseguiti su derrate in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ecc.) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti (indici microbiologici, chimici, fisici, merceologici).

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ASL locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. In quest'ultimo caso, se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente Capitolato verranno addebitati al Concessionario i costi del laboratorio.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

ART.20 APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ'

I tecnici incaricati del controllo sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore.

In caso di non conformità al servizio rilevate durante i controlli, oppure nel caso in cui il servizio venga svolto in maniera imprecisa o non accurata e comunque tale da subire due valutazioni negative consecutive da parte del Responsabile Comunale, l'Amministrazione provvederà ad inviare formale diffida a mezzo di posta certificata invitando la ditta ad ovviare alle negligenze e inadempienze contestate e ad adottare le misure più idonee per garantire che il servizio sia svolto con i criteri e con il livello qualitativo previsto dal presente Capitolato e a presentare entro sette giorni le proprie controdeduzioni e giustificazioni dalla data di ricezione della nota di contestazione.

Se nei tempi prescritti la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna motivata giustificazione, o qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili oppure ove siano accertati casi di inadempienza contrattuale, salvo che non siano dovuti a causa di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale si riserva di irrogare le penali previste dal presente Capitolato. Resta salvo il risarcimento del danno ulteriore rapportato al pregiudizio arrecato al regolare funzionamento del servizio e del danno d'immagine provocato all'amministrazione stessa oltre che al valore delle prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite.

ART. 21 PENALITÀ

Fatte salve ipotesi sanzionate dalla legge, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme contrattuali, l'Amministrazione- anche su segnalazione della

Commissione Mensa – si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme

INADEMPIENZA	IMPORTO SANZIONE (IN EURO)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	350,00
consegna di un numero di pasti inferiore al numero dei pasti previsti	250,00
pasti in difformità qualitativa/quantitativa al capitolato o mal confezionati	125,00
fornitura prodotti non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dal capitolato	250,00
temperatura dei pasti non conforme	250,00
ritardo nella consegna dei pasti per un tempo non superiore ai dieci minuti salvo cause di forza maggiore	125,00
mancata o errata consegna delle diete speciali richieste	125,00
presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	125,00
inadeguata igiene dei locali o delle attrezzature , utensili e/o stoviglie	250,00
altre inadempienze contrattuali	125,00

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà agire per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice , il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante trattenuta sui pagamenti da effettuarsi a favore della Ditta aggiudicatrice .

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando al Concessionario i relativi costi sostenuti.

TITOLO VI PREZZI

ART.22 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO E PREZZO BASE DI GARA

Il prezzo a base di gara per ogni singolo pasto , comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa è previsto in euro 5,00 (euro cinque) per un importo previsto per i due anni scolastici di euro 90.000,00 (novantamila) di cui euro 40.500,00 (quarantamila e cinquecento per manodopera, oltre oneri di sicurezza quantificati in euro 1800,00 (milleottocento) , non soggetti a ribasso .

Si evidenzia che ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.LGS. 50/2016 e della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali si presume un'incidenza del costo della manodopera pari al 45% dell'importo a base di gara .

Il prezzo offerto dalla ditta appaltatrice è fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

Con tale prezzo si intendono compensati tutti i servizi previsti dal Capitolato, compreso le derrate, le prestazioni del personale, i materiali di consumo e di pulizia e ogni altro onere relativo , nonché eventuali aumenti delle materie prime . Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri relativi ai mezzi e alle attrezzature, alla sicurezza del personale impiegato, ai costi del personale

impiegato nel servizio e alla sua formazione , i materiali di consumo e di pulizia e ogni altro onere relativo , in connessione con l'esecuzione del contratto.

TITOLO VII AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

ART. 23 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio, rientrante nei limiti di cui all' art. 35 comma 1 lett. c) del dlgs 50/2016 , viene affidato nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 36 comma 2 lett.b) mediante procedura negoziata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata dal miglior rapporto qualità- prezzo, in base ai criteri qualitativi e quantitativi e relativa ponderazione (art. 95 comma 3 lett. a) del Codice) .

Procedura di gara : richiesta di offerta (RDO) tramite piattaforma On line TRASPARE .

La gara si intenderà valida anche nel caso di presentazione di una sola offerta. L'Amministrazione si riserva , a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare e di procedere a nuova gara. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo fissato a base d'asta.

In caso di carente, irregolare, o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, la medesima sarà annullata e la fornitura sarà affidata al concorrente che segue nella graduatoria.

Il punteggio massimo attribuibile è di 100 punti così suddiviso:

A- Qualità del servizio

La valutazione della qualità del servizio offerto viene effettuata secondo i seguenti fattori ponderali:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO – 70 PUNTI -	
1. Esperienza nel campo della ristorazione collettiva.	Da 0 a 9 punti. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni servizio per un max di 18 attestazioni.	
2. tempi di percorrenza tra luogo di cottura e consumo:	da 0 a 15 punti	
entro 10 km		15 punti
da 10 a 15 km		10 punti
oltre 15 entro i 20		0 punti
2. Certificazioni aziendali.	Da 0 a 5 punti. Saranno attribuiti 2 punti per ogni Certificazione di Qualità posseduta dall'azienda (oltre quelle previste obbligatoriamente dall'art. 24 del presente capitolato, fino ad un massimo di 5 punti .	
3 . L'organizzazione generale del servizio proposta dal concorrente in merito alle modalità di approvvigionamento delle derrate	da 0 a 17 punti	
a)Fornitura di carni bovine derivanti da allevamenti di provenienza:		
provinciale	1 punti	

comunale o comuni limitrofi al centro di cottura	2punti	
b)Fornitura di carni di pollo e di tacchino derivanti da allevamenti di provenienza:		
provinciale	1 punti	
comunale o comuni limitrofi al centro di cottura	2 punti	
c) latticini e derivati per almeno il 50% di provenienza:		
provinciale	1 punti	
comunale o comuni limitrofi al centro di cottura	2 punti	
d)Fornitura di frutta o verdura di filiera corta		
descrizione dei prodotti provenienti da aziende del territorio comunale o di comuni limitrofi	da 1 a 3 punti	
e) prodotti provenienti da agricoltura biologica		
da tre a cinque prodotti	2 punti	
fino a 7 prodotti	3punti	
oltre 7 prodotti	4 punti	
f) prodotti IGP/DOP		
almeno 3 prodotti	1 punti	
da 3 a 5 prodotti	2punti	
fino a 7 prodotti	3punti	
oltre 7 prodotti	4punti	
4. Descrizione del centro di cottura e del centro di stoccaggio/preparazione delle materie prime destinato all'espletamento del servizio: caratteristiche dei locali, attrezzature, sale di lavorazione con relativa planimetria.		Da 0 a 10 punti attribuiti a discrezione della Commissione.
5. Proposte migliorative rivolte ad iniziative e progetti di educazione alimentare rivolte ad alunni, insegnanti e genitori		Da 0 a 6 punti attribuiti a discrezione della Commissione.
6. Proposte migliorative nello svolgimento del servizio		Da 0 a 8 punti attribuiti a discrezione della Commissione

per un totale massimo di 70 punti attribuibili.

Qualora un partecipante non totalizzi almeno 42 punti nella qualità del servizio, questi sarà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

Le ditte partecipanti dovranno presentare tutta la documentazione idonea alla valutazione degli elementi di qualità sopra descritti.

B – Offerta economica

Il punteggio attribuito all'offerta economica **non potrà superare un totale massimo di 30 punti**. All'offerta con il maggior ribasso sull'importo base previsto, verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula .

$$\text{punteggio} = \frac{30 \times \text{offerta più bassa}}{\text{offerta in esame}}$$

Gli importi unitari per ogni singolo pasto verranno calcolati considerando due cifre dopo la virgola, con arrotondamento rispettivamente superiore o inferiore, nel caso in cui la terza cifra sia $> 0 < 5$. Non sono ammesse offerte in aumento .

ART. 24 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi alla partecipazione gli operatori economici di cui all' art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

-requisiti di ordine generale : (art. 80 del D.Lgs. 50/2016) assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di gara.

- Requisiti di idoneità professionale :

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A., ovvero nel registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le Imprese non aventi sede in Italia, secondo quanto previsto dall'art. 83, comma 1, lett. a) del Codice per attività corrispondenti ai servizi oggetto dell'appalto .

- Di possedere le Certificazioni Standard UNI 10854 del 1999, ISO 22000 del 2005, EN ISO 14001/2004, ISO 9001/2008 ai sensi dell'art. 87 del D. Lgs. **50/2016**;

- di possedere e/o avere nella propria disponibilità un centro di cottura ubicato ad una distanza non superiore a 20 km. dal PO intendendo per centro di cottura il locale o i locali, idonei alla preparazione dei pasti oggetto di questo appalto sotto ogni profilo normativo, per i quali ha la titolarità di un diritto di proprietà, d'uso o di godimento, comunque denominato, a titolo continuativo e per tutta la durata dell'appalto, dimostrabile mediante opportuna documentazione;

- di possedere attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi dell'art. 43 D.P.R. 327/1980;

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA: (dall'art. 83, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 50/2016)

-fatturato minimo annuo per attività di ristorazione scolastica nell'ultimo triennio (2019/2018/2017) e per ciascun anno non inferiore all'importo a base di gara;

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA PROFESSIONALE: (dall'art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 50/2016)

-avere realizzato nel triennio (2017-2018-2019) servizi analoghi, eseguiti a perfetta regola d'arte con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, con l'indicazione dei rispettivi importi, luoghi di esecuzione, data di inizio ed eventuale data di ultimazione ed i nominativi dei committenti pubblici e privati degli stessi.

-disporre di mezzi ed attrezzature per il servizio da svolgere.

AVVALIMENTO: ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico può dimostrare il possesso dei requisiti sopra elencati, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (impresa ausiliaria).

A pena di esclusione, non è consentito che la stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla selezione sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

ART. 25 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Le modalità di presentazione dell'offerta, così come le modalità di predisposizione della documentazione di gara, nonché la cauzione provvisoria del 2% a garanzia della sottoscrizione del contratto, saranno stabiliti nella relativa lettera di invito redatto dal Responsabile del competente servizio.

TITOLO VIII CLAUSOLE CONTRATTUALI

ART. 26 SUBAPPALTO.

E' vietato cedere il contratto anche parzialmente o subappaltare il servizio di refezione, pena l'immediata risoluzione dell'affidamento .

ART. 27 - PAGAMENTI.

Il pagamento del corrispettivo per il servizio di refezione avverrà in base alle singole fatture emesse dall'appaltatore a cadenza mensile, in base al numero dei pasti consegnati alla scuola previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio.

Il pagamento delle fatture è altresì subordinato alla regolarità del D.U.R.C.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, nonché il rimborso di spese ed il pagamento di penalità.

ART. 28 - - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore. Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa Stazione appaltante i seguenti dati:

-Estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);

-Generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi;

inoltre, l'impresa dovrà imporre analoghe clausole negli eventuali rapporti con i subappaltatori.

ART. 29 – EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE E CONTRATTO

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria. Il verbale di aggiudicazione non costituisce la conclusione del contratto definitivo, che sarà stipulato dal responsabile del servizio competente.

L'appaltatore dovrà consegnare all'ufficio preposto i documenti necessari alla stipulazione del contratto, ivi compresi i diritti di segreteria.

Qualora dagli accertamenti dell'ufficio risulti l'esistenza di una causa ostativa prevista per legge, il Comune provvederà a pronunciare la decadenza e all'incameramento della cauzione.

ART. 30- CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà provvedere a costituire all'atto della stipulazione del contratto apposita cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale. Tale cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Detta cauzione, se prestata mediante polizza assicurativa o fideiussione bancaria, dovrà contenere e prevedere:

- L'impegno della Banca o della Compagnia di Assicurazione a versare l'importo della cauzione a semplice richiesta del Comune e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile;
- La validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa e lo svincolo solo dietro restituzione dell'originale della cauzione stessa o di apposita comunicazione del Comune;

Nei casi di prelevamento della cauzione durante il periodo dell'appalto, di somme dovute dall'appaltatore, quest'ultimo è tenuto all'immediata ricostituzione fino alla concorrenza dell'importo originario.

La ditta se recede dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare proteste od eccezioni.

La cauzione sarà restituita alla scadenza del contratto e, in caso di rinnovo, dovrà essere ricostituita nell'importo e nelle modalità di cui sopra .

ART. 31 -DISCIPLINA E NORME DEL SERVIZIO

L'Appaltatore per tutto quanto non è altrimenti stabilito è soggetto all'osservanza delle norme vigenti per gli appalti, con particolare riferimento alle norme regolanti l'attività delle imprese di ristorazione scolastica , ed è inoltre tenuto all'osservanza di tutte le leggi in vigore in materia o che potranno essere emanate dalle competenti autorità anche dopo la stipulazione del contratto.

ART. 32 – DANNI

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

ART. 33 – ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tale proposito la ditta concessionaria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con massimale minimo di 1.000.000 di euro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula formale del contratto che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

ART. 34 - DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- Scioglimento o messa in liquidazione dell'appaltatore ;

- Cessione del contratto o subappalto del servizio
- Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore ;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'appaltatore ;

Qualora si riscontrasse l'insorgere di uno dei casi di decadenza sopra specificato, l'Amministrazione Comunale, fatti salvi i maggiori diritti del Comune, procederà in pieno diritto e senza formalità di sorta, con semplice atto amministrativo, alla risoluzione di ogni rapporto con l'appaltatore, con diritto al risarcimento degli eventuali danni oltre all'incameramento della cauzione definitiva o provvisoria.

ART. 35 - RECESSO, RISOLUZIONE E SCIoglIMENTO DEL CONTRATTO

L'appaltatore o il Comune, prima dell'inizio del servizio, potranno recedere dal contratto nei seguenti casi:

- Per gravi ed ingiustificati motivi;
- Per rifiuto di stipulare il contratto;
- Motivi di interesse pubblico;

Il recesso dal parte del Comune, comporterà il pagamento all'appaltatore di un importo pari alla cauzione.

Parimenti, il recesso da parte dell'appaltatore, comporterà l'incameramento di diritto della cauzione.

Le parti possono risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione con lettera raccomandata a.r. o notificazione in via amministrativa e senza azioni giudiziali, in caso di :

- a) Applicazione di 5 penalità nell'arco di un anno solare, da parte del Comune;
- b) Qualora le infrazioni o le penalità raggiungessero l'ammontare di € 5.000,00;
- c) Gravi e reiterate violazioni della clausole contrattuali che compromettano la regolarità del servizio, nonché il rapporto di fiducia con il Comune,
- d) Ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi, tale da pregiudicare , in maniera sostanziale, il raggiungimento degli obiettivi che il Comune vuole ottenere con il presente capitolato;
- e) Impossibilità ad eseguire le prestazioni per causa non imputabile all'appaltatore, debitamente documentata;
- f) Per eccessiva onerosità della prestazione;
- g) Utilizzo di personale non dipendente dell'appaltatore
- h) Interruzione non motivata del servizio o mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- i) Violazione ripetuta nelle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
- k) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- l) Inosservanza delle norme igienico sanitarie

Il Comune in relazione a quanto sopra esposto potrà fissare un termine massimo di tre giorni entro cui l'appaltatore dovrà adempiere nei casi in cui sia applicabile, decorso inutilmente il quale potrà provvedere a dichiarare risolto il contratto per colpa della controparte.

Nel caso di risoluzione del contratto previsto dal presente comma, al Comune spetterà l'incameramento della cauzione.

Le parti possono concordare, durante il periodo contrattuale , di procedere allo scioglimento del contratto per mutui consenso, ai sensi dell'art. 1372 del codice civile . In tale ipotesi, fatti salvi tutti gli adempimenti contrattuali delle parti, non spetterà alcun indennizzo di sorta.

In caso di cessazione del servizio per uno dei motivi previsti dal presente articolo, il Comune ha facoltà, previa consultazione con la controparte, di affidare al secondo offerente nella gara di appalto il servizio.

ART. 36 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai fini della presente procedura, il responsabile del procedimento è il responsabile del servizio amministrazione generale – servizi scolastici.

ART. 37 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali saranno raccolti e conservati presso l'ufficio servizi scolastici nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27.4.2016 . Il trattamento dei dati, svolto con strumenti informatici e/ cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire per finalità correlate alla scelta del contraente, alla costituzione del rapporto contrattuale e per le finalità inerenti alla gestione del servizio.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini dell'affidamento del servizio ed ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti

ART. 38 – CONTROVERSIE

Per la soluzione di ogni controversia si procederà secondo quanto previsto dall'articolo 209 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 39 - NORME FINALI

L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e il Comune provvederà a termini di legge.

In caso di morte del gestore, è facoltà del Comune scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ALLEGATI:

- **Allegato A – TABELLE MERCEOLOGICHE**
- **Allegato B – MENU'**

COMUNE DI CASTAGNOLE PIEMONTE
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

info@comune.castagnolepiemonte.to.it - TEL.0119862811-

TABELLE MERCEOLOGICHE PASTI COTTI
PRODOTTI DI ORIGINE ITALIANA

1. **Pane** deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, del tipo comune, prodotto con farine di grano tenero tipo "0", con lievito, sale e acqua.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale e acqua.

La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima 14.50% e, su 100 parti di sostanza secca, ceneri minimo 1.40, ceneri massimo 1.60, cellulosa massima 1.60, glutine secco minimo 10.

Entrambi i prodotti non devono contenere strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo, o altre tecniche, successivamente rigenerati.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da vigenti norme).

Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

2. **Pasta : preferibilmente di tipo biologico .**

Deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione, sapore e odore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;

- aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita ;

- deve presentare resistenza alla cottura senza spaccarsi ;

- deve essere del tipo di semola di grano duro

La *pasta all'uovo* deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed uova di gallina.

La *pasta fresca* deve corrispondere ai requisiti della legge n. 580/67 e s.m.i. e circ. ministeriale 32/85;

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

La pasta fresca con ripieno carneo deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.lgs. 537/92.

3. **Riso : preferibilmente di tipo biologico** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature, vaiolature interne; non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

6. **Farina** la farina utilizzata deve essere di grano tenero (tipo "00") con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Deve risultare indenne da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni utilizzate devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.

7. Prodotti da forno confezionati:

pane grattugiato - di tipo "00" di diversa grammatura a seconda degli alimenti trattati .

8. OLIO dovrà essere esclusivamente di oliva, extra vergine per la confezione di piatti a crudo .
L'olio deve essere di marca nota e dare garanzia e sicurezza. Va esclusa la fornitura di oli o altri alimenti in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti" .

Utilizzato a freddo deve essere extravergine di oliva, di provenienza nazionale, di ottima qualità con acidità non superiore a gradi 1% in peso espressa in acido oleico e rispondere alle vigenti norme igienico – sanitarie. Per tutti gli altri condimenti e per le frittiture dovrà essere un monoseme o di arachide o di girasole e dovrà essere eliminato dopo ogni cottura. Inoltre si richiede che venga fornita, ad ogni singola scuola, una bottiglia di olio extravergine di oliva reintegrabile secondo le esigenze.

Gli oli di cui sopra dovranno presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

9. Burro: per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato; deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%.

- Non è consentito l'uso di alcun conservante, se non il sale, né l'uso di coloranti.
- Deve essere confezionato in involucri non manomissibili.
- Aver subito un processo di pastorizzazione.
- Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

10. Formaggio da condimento deve essere di qualità "Grana Padano" o "parimgiano reggiano".

Tale formaggio è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione, dal latte di vacca.

La pasta deve presentare colore giallo paglierino, avere aroma fragrante e delicato. I grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%.

Il formaggio non deve presentare odori e sapori anomali o non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere grattugiato in giornata e confezionato nel rispetto della normativa vigente.

- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- Presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.
- Deve essere stagionato da almeno 18 mesi e la ditta deve essere in possesso di dichiarazione attestante il tempo di stagionatura.
- Non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro, né presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovuta a fermentazioni anomale o altro.

11. Formaggio da taglio deve essere dei seguenti tipi: tipo Bel Paese, crescenza, fontina, asiago, robiola, emmenthal, italico, primo sale, ricotta, tomino, mozzarella.

N.B. il formaggio tra quelli proposti non deve ripetersi nel corso del mese.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti e aggiunti, data di scadenza con almeno il 70% di vita commerciale di fronte. (Quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie).

I formaggi previsti dal capitolato devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme sanitarie in materia. I formaggi devono essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4° C.

12. Latte UHT intero

13. Yogurt con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari micro-organismi (*lactobacillus bulgaricus* e *streptococco thermophilis*) in determinate condizioni: lo yogurt deve essere naturale e di buona qualità. Non deve contenere coloranti e conservanti ed i vasetti devono riportare ben stampigliata la data di scadenza non anteriore al 70% di vita commerciale; **deve essere alla frutta** in gusti assortiti. Inoltre deve essere trasportato e distribuito in conformità alle attuali norme legislative.

14. **Uova** devono essere di gallina, fresche, di categoria A extra, peso grammi 55/60 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura, secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero e data di imballaggio.

15. **Carne** bovina, di pollo, di tacchino, di maiale, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanza inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico – sanitarie.

➤ La **carne bovina** deve essere di bovino adulto, di prima qualità, di età non superiore ai 18-24 mesi. Sotto il profilo sanitario la carne deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia, La fornitura della carne deve essere accompagnata dalla copia conforme del certificato rilasciato dalle autorità veterinarie competenti per quel determinato tipo di animale.

In particolare:

- Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94.
- Deve essere già dissossata e confezionata in tagli anatomici sotto vuoto, pronti per l'uso.
- Deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000)
- Riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento per verificare il periodo di frollatura (almeno 7 giorni).
- Relativamente alla data di scadenza essa deve avere almeno il 70% di vita commerciale di fronte. Periodicamente l'Amministrazione Comunale, attraverso l'Ufficio Istruzione, potrà richiedere alla ditta fornitrice copia dei controlli effettuati in proprio.
 - La carne per le polpette deve essere di anteriore di bovino.
 - La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.
 - La carne deve essere debitamente sgrassata e privata di ogni scarto.
 - La fornitura della coscia di pollo è calcolata al lordo.

È vietato l'impiego di carni di sanato.

16. **Prosciutto cotto:** deve essere di buona qualità, senza polifosfati aggiunti, deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia, comprese le norme sulla etichettatura al fine di indicare il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione, gli additivi aggiunti.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.

Il prosciutto deve presentare altresì le caratteristiche:

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazione di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

17. **Prosciutto crudo Parma e Bresaola:** devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 45 giorni per la bresaola);

- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;

18. **Filetto di platessa:** deve essere surgelato, pulito, privo di lische, pelle o altro scarto. La pezzatura dei filetti deve essere omogenea e costante. Sull'imballaggio del pesce deve essere riportato il numero di lotto. Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: tipo di prodotto, peso netto e peso dopo la scongelamento, luogo di origine, nome del produttore e stabilimento di produzione.

Il pesce deve presentare tutte le caratteristiche merceologiche previste dalle normative in materia.

- I *bastoncini di merluzzo* impanati devono presentare la seguente composizione: merluzzo, farina di grano, acqua, sale, lievito, aromi e coloranti naturali;
 - Devono essere presentati surgelati in confezioni originali;
 - Devono rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica.
 - Devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.
- Il *tonno* in scatola deve essere di prima qualità e conservato sotto olio di oliva e a trancio intero. Sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza. La grammatura precisata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato. L'olio di conservazione del tonno non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto.

19. **Ortaggi** freschi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e sezionati, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, devono avere ben visibile l'etichettatura contenente l'indicazione del luogo di provenienza del prodotto.

Devono essere giunti a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, privi di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati in luogo di ortaggi freschi nelle modalità da concordare di volta in volta con l'Ufficio istruzione.

Piselli e fagiolini nel periodo di valenza del menù invernale saranno surgelati.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere fresche e di prima qualità;
- i piselli surgelati devono essere di qualità finissima;
- i fagiolini, anch'essi surgelati nel periodo invernale, devono essere di qualità finissima;
- gli spinaci, bietole ed erbe, devono essere freschi e di prima qualità, le foglie devono essere intere, di colore ed aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto e la commestibilità;
- le punte di asparagi, anche surgelate, devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate, devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- i porri, devono essere interi, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- i cavoli, verze, cavolfiori, devono essere interi, sani ed esenti da attacchi parassitari e crittogamici, freschi, senza foglie imbrattate, relativamente ai cavolfiori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, devono essere di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, sono esclusi da questa categoria quelli che presentano macchie, ammaccature o danni provocati dal gelo;
- la zucca, deve essere di forma rotonda, fresca, al taglio l'epidermide deve apparire sottile e la polpa di colore giallo intenso, deve essere priva di odore e/o sapore estraneo;
- i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
- le patate devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e di germogli, vanno conservate in luoghi asciutti e ben ventilati;
- le melanzane devono essere intere, fresche, consistenti, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- i cespi di insalata devono essere interi, freschi, sani, turgidi, privi di odore e sapore estranei, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne, esenti da danneggiamento provocato da parassiti animali, da difetti o malattie che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati da gelo, di colorazione normale in rapporto alla varietà;
- i pomodori devono essere interi e sani senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. La qualità prodotta deve tenere conto del tipo di utilizzo nelle preparazioni (es. per insalata, per sugo..)
- i peperoni dolci devono essere interi, freschi sani, privi di lesioni, esenti da bruciature prodotte dal sole, muniti di peduncolo, esenti da odori e/o sapori estranei
- le piante aromatiche: aglio, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, devono essere fresche.

Le grammature delle verdure sopra citate sono da considerarsi al netto, pulite e mondate.

Le confezioni contenenti i prodotti surgelati devono essere conformi alla legge 27/1/68 n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e successive modifiche ed essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi, o, qualora ciò non fosse possibile, di peso tale che un eventuale esubero di prodotto rispetto al totale della grammatura richiesta non superi 1 kg.

20. **Legumi** devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei e dovranno avere conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta.

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, lenticchie e ceci);
- essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

21. **Conserven vegetali:** le uniche conserve vegetali previste sono rappresentate da polpa di pomodori tagliati a pezzettoni. Le conserve devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani ed integri. I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza e luogo di produzione.

22. **Pesto:** in etichettatura deve presentare le stesse caratteristiche del prodotto fresco, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento.

23. **Olive verdi in salamoia denocciolate:** il contenuto deve presentare le caratteristiche dichiarate in etichetta, il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto dei eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

24. **Spezie e aromi naturali:** nella fattispecie rientrano: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano...

25. **Zafferano:** in polvere, contenuto in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

26. **Frutta fresca:** di stagione deve essere fresca e di buona qualità selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, deve avere ben visibile l'etichettatura contenente l'indicazione del luogo di provenienza del prodotto.

- le arance devono essere del tipo "Tarocco",
- le clementine e mandarini i limoni devono essere di buona qualità, sani e privi di odori e sapori estranei;
- le albicocche, pesche, prugne, fragole e ciliegie di 1° categoria, sane senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, sode e consistenti in relazione alle varietà, le ciliegie e le fragole devono essere provviste di peduncolo;
- i kiwi devono presentare buccia intera e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
- le mele devono essere del tipo "Stark Delicious" o "Golden Delicious";
- le pere devono essere del tipo "Conference", "William", "Passacrassana". Dalla fornitura deve essere escluso il tipo "Kaiser"
- l'uva da tavola deve essere del tipo "Italia" o "Regina"
- la banana deve avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali o da virus.

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e che le banane devono essere proposte una volta alla settimana.

27. Marmellata e confetture: devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art. 2 – 3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D.Lgs. 109/92. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e Dlgs. 108/92 per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I contenitori devono riportare dichiarazioni previste nella Legge 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D.lgs. 109/92.

28. Budino: deve avere le caratteristiche conformi alle vigenti norme igienico – sanitarie e presentare la seguente composizione: latte in polvere scremato e reidratato, zucchero, proteine del latte, amido di mais, destrosio, cacao, amido modificato, gelificante, carragenina, sale, aromi naturali.

29. Cioccolato (al latte): deve essere conforme alla Legge 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni. Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio. Le confezioni devono rispondere ai requisiti del Dlgs. 27/1/92 n. 109.

30. Cioccolato spalmabile: gli ingredienti saranno: zucchero, oli vegetali, nocciole, cacao magro, latte scremato in polvere, lattosio, siero del latte in polvere, emulsionante, lecitina (di soia), aromi.

L'alimento dovrà essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondente alle vigenti normative igieniche e sanitarie.

31. Sale alimentare comune: sia fine che grosso del tipo iodato .

32. Zucchero semolato: per semolato si intende il prodotto a media granulosità, in confezione integra e a tenuta, non deve presentare impurità o residui di insetti.

La data di scadenza indicata su tutte le derrate fornite deve garantire per tutti i prodotti almeno il 70% di vita commerciale.



COMUNE DI
CASTAGNOLE PIEMONTE

MENU' MENSILE INVERNALE - TIPO "A"

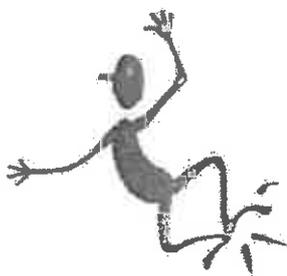
LUNEDI' Riso in bianco Bocconcini di pollo al limone Purea di broccoli Frutta fresca	LUNEDI' Pasta in bianco Mozzarella Carote cotte Frutta fresca	LUNEDI' Pasta al ragu' Crescenza Finocchi gratinati Yogurt	LUNEDI' Risotto ai formaggi Cotoletta di pollo Insalata di carote Frutta fresca
MARTEDI' Pasta in bianco Polpette al pomodoro Piselli in umido Frutta Fresca	MARTEDI' Pasta al pomodoro Frittatina alle erbe Piselli saltati Frutta fresca	MARTEDI' Brodo vegetale con cappelletti Frittata con spinaci Patate Frutta fresca	MARTEDI' Pasta al ragu' Frittatina Costine Frutta fresca
MERCOLEDI' Passato di verdura con pasta Prosciutto Carote stufate Barretta di cioccolato al latte	MERCOLEDI' Minestra di verdura con pasta Spezzatino con patate Frutta Fresca	MERCOLEDI' Pasta al pesto Salsiccia di tacchino in bianco Lenticchie in umido Frutta fresca	MERCOLEDI' Brodo Vegetale con cappelletti Hamburger al pomodoro Fagiolini Frutta fresca
GIOVEDI' Brodo vegetale con pastina Frittatina alle erbe fagiolini in insalata Frutta fresca	GIOVEDI' Pasta in bianco Polpette al pomodoro Verza in padella Yogurt	GIOVEDI' Minestra di verdura con crostini Bocconcini di vitello Fagiolini Frutta fresca	GIOVEDI' Passato di verdura Bocconcini di tacchino Patate al forno Yogurt
VENERDI' Pasta con pomodoro Bastoncini di pesce Insalata verde Frutta Fresca	VENERDI' Risotto al pomodoro Platessa impanata Costine stufate Frutta fresca	VENERDI' Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Spinaci stufati Frutta fresca	VENERDI' Pasta al pesto Filetto di Merluzzo al pomodoro e olive Insalata Verde Frutta fresca

15 FEB. 2019



REGIONE PIEMONTE A.S.L. 105
IL DIRETTORE F.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. ssa Margherita GULINO

Handwritten signature



COMUNE DI
CASTAGNOLE PIEMONTE

MENU' MENSILE PRIMAVERILE – TIPO “B”

LUNEDI'

Pasta in bianco
con zucchine
Scaloppine al
pomodoro
Insalata di
pomodori
Yogurt

MARTEDI'

Risotto al
pomodoro
Bocconcini di
pollo alle erbe
Piselli
Frutta fresca

MERCOLEDI'

Pasta al Pesto
Mozzarella
Insalata di carote
Frutta Fresca

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Polpette
Fagiolini in
insalata
Frutta fresca

VENERDI'

Pasta con piselli
Bastoncini di
pesce al forno
Insalata Verde
Frutta Fresca

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Formaggio Italiano
Insalata di carote
Frutta fresca

MARTEDI'

Risotto in bianco
Frittata con
zucchine
Insalata verde
Frutta Fresca

MERCOLEDI'

Pasta alle
zucchine
Spezzatino con
piselli
Frutta fresca

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Bocconcini di
Pollo dorati
Spinaci in padella
Yogurt

VENERDI'

Pasta in bianco
Filetti di merluzzo
pomodoro e olive
Fagiolini in
insalata
Frutta Fresca

LUNEDI'

Riso in bianco
Crescenza con
pomodori e
insalata
Frutta fresca

MARTEDI'

Pasta alle
verdure
Polpette al forno
Zucchine in
padella
Frutta fresca

MERCOLEDI'

Pasta al pomodoro
Prosciutto
Carote stufate
Frutta Fresca

GIOVEDI'

Pasta al pesto
Scaloppine
Piselli
Yogurt

VENERDI'

Pasta al pomodoro
Filetti di Merluzzo
al pomodoro
Insalata Verde
Frutta fresca

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Spezzatino al
pomodoro
Carote in insalata
Frutta fresca

MARTEDI'

Risotto
Omelette alle erbe
Zucchine
Frutta fresca

MERCOLEDI'

Pasta al ragù
Mozzarella
Fagiolini in
Insalata
Frutta fresca

GIOVEDI'

Pasta al pesto
Bocconcini di
pollo alle erbe
Insalata di
pomodoro
Frutta fresca

VENERDI'

Pasta in bianco
Bastoncini di
pesce
Insalata mista con
Mais
Yogurt

- 5 SET. 2017 REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5

IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene, Alimentazione e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO

MENU' NATALE

TAGLIATELLE AL RAGU'

SPIEDINI DI POLLO

CAROTE IN PADELLA

PANDORO

MENU' PASQUA

TORTELLI DI RICOTTA OLIO E SALVIA

ROLATINA DI VITELLO AL SUGO

PISELLI E PANCETTA

COLOMBA



13 DIC. 2016

fr



REC. 105

105

105

