

**CITTA' di CRESCENTINO**  
PROVINCIA di VERCELLI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25/07/2011) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO DEL COMUNE DI CRESCENTINO - PERIODO 01/09/2018 - 31/08/2021 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI DUE IN SCADENZA IL 31/08/2023

**CIG:**

**Comune di Crescentino**  
**Area Affari Generali e Segreteria**  
**SERVIZIO SCOLASTICO**  
**Piazza Caretto, 5**  
**Tel. 0161-833123 - fax 0161-842183**  
**[protocollo@comune.crescentino.vc.it](mailto:protocollo@comune.crescentino.vc.it)**  
**[crescentino@cert.ruparpiemonte.it](mailto:crescentino@cert.ruparpiemonte.it)**

## Art. 1 - **Finalità dell'appalto**

Con l'appalto del servizio descritto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale intende garantire il Servizio di Refezione Scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Crescentino, compresi i Centri estivi (se richiesti), per il periodo 01/09/2018 - 31/08/2021 (con possibilità di rinnovo per ulteriori anni DUE) o altra data di inizio delle lezioni secondo il calendario scolastico, stabilito annualmente dalle Dirigenze scolastiche delle scuole.

Per l'espletamento del suddetto servizio l'impresa aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) utilizzerà i centri di cottura indicati nel successivo articolo 2 di proprietà comunale, con personale proprio appositamente incaricato e attrezzature a funzionamento elettrico di loro proprietà, **ovvero in alternativa, in situazioni di emergenza, qualora i centri di cottura comunali non siano utilizzabili, un proprio centro di cottura in proprietà o in locazione (allegare copia autorizzazione sanitaria e contratto di proprietà o locazione) adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge, e dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti.**

## Art. 2 - **Durata, oggetto ed ammontare dell'appalto**

**La durata dell'appalto** è di anni 3 con decorrenza dal 01/09/2018 con scadenza il 31/08/2021, con possibilità di rinnovo per ulteriori anni DUE. . **L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge".**

### **L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva:**

- di far ricorso alla ripetizione di servizi analoghi per un successivo biennio (aa.ss. 2021/2023) ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D. Lgs. 50/2016, nel rispetto delle condizioni, modalità e termini indicati nel medesimo.

- la facoltà di variazioni in corso d'opera, qualora ne ravvisasse la necessità (a mero titolo esemplificativo: crescita o diminuzione della popolazione scolastica, ecc.), a suo insindacabile giudizio, in aumento o in diminuzione, nel limite **del 10%** del valore del contratto, nel rispetto della disciplina vigente e senza che l'Impresa possa vantare alcuna indennità, risarcimento o indennizzo di sorta in caso di riduzione del servizio. In tal caso il Responsabile della corretta esecuzione del contratto comunicherà la variazione all'Impresa con lettera raccomandata, con preavviso di almeno 15 giorni, salvi casi di urgenza.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

### **L'oggetto dell'appalto comprende:**

1. approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso i seguenti centri di cottura comunali.
  - a. Centro di cottura ubicato presso la scuola statale per l'Infanzia - via C. Colombo, n. 2;
  - b. Centro di cottura comunale ubicato presso la scuola primaria statale di corso Roma n. 109;
  - c. Veicolazione dei pasti in legume fresco caldo al Refettorio ubicato presso la scuola secondaria 1° grado - via Manzoni n. 14;



- 2 il servizio comprende le medesime prestazioni per i centri estivi (luglio di ciascuno degli anni inclusi nel periodo suindicato);
3. i pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico, gli orari e i turni di affluenza richiesti che verranno stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, e che potranno variare nel rispetto delle esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole;
4. fornitura di attrezzature a funzionamento elettrico necessarie allo svolgimento del servizio. Attualmente le attrezzature c/o i due centri di cottura di via C. Colombo n.2 e di corso Roma n.109 sono in parte di proprietà del Comune ed in parte della ditta che gestisce il servizio (vedi Allegato n. 1 - Tabella Attrezzature). L'aggiudicatario dovrà sostituire le attrezzature di proprietà comunale che funzionano a gas con attrezzature a funzionamento elettrico e sostituire le attrezzature di proprietà dell'attuale gestore sempre con attrezzature a funzionamento elettrico. La Ditta appaltatrice al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione delle cucine e ad inserire a sua cura e spese stoviglie, posate inox, bicchieri e tovagliato necessari al funzionamento della mensa.
5. riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori (compresi tavoli e pavimenti) e di quanto usato per il servizio, compresa la raccolta differenziata dei rifiuti (utilizzando gli appositi sacchi previsti dalla normativa, con oneri a carico della ditta) e lo smaltimento nei cassonetti esterni secondo le modalità indicate dal Comune;
6. pagamento delle spese quantificate forfettariamente dal Comune in Euro 15.000 annui relative alla fornitura di tutte le utenze necessarie al funzionamento del servizio, quali a titolo esemplificativo: energia elettrica, gas metano, riscaldamento, acqua ecc.;
7. manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti;
8. manutenzione ordinaria, straordinaria e messa a norma dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le cucine;
9. nell'ambito della manutenzione straordinaria, competono alla I.A. le seguenti forniture:
  - Fornitura di tutte le attrezzature elettriche nei due centri cottura, in sostituzione di quelle funzionanti a gas, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio, come specificato al punto n.4.

È onere del Comune, attraverso gli organi preposti, verificare l'esatta esecuzione delle opere manutentive e, in caso di inadempimento, di disporre l'esecuzione mediante diffida ad adempiere. Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da propria negligenza nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

### **Art. 3 -Svolgimento del servizio e ammontare dell'appalto**

Il servizio è articolato nel seguente modo:

**Scuola materna di via C. Colombo n. 2**  
circa **n. 110** pasti giornalieri (compresa la merenda)

per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì  
(pranzo dalle ore 12.00 alle ore 13.00 circa )  
(merenda ore 15.00 circa)

**Scuola elementare di corso Roma n. 109**

circa **n. 210** pasti giornalieri  
per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì  
(n. 3 turni dalle ore 12.00 alle ore 14.00 circa)

**Scuola media di via Manzoni n. 14**

circa **n. 120** pasti giornalieri  
per 3 giorni a settimana (lun-merc-giov dalle ore 13.00 alle ore 14.00 circa).

La stima del valore complessivo del servizio è pari a circa 70.000 pasti annui compresi i pasti degli insegnanti e gli utenti dei centri estivi.

**Importi a base di gara:**

Il Prezzo che sarà valutato per l'aggiudicazione della gara è il Prezzo globale di ogni singolo pasto comprendente in un'unica cifra costo derrate, costo manodopera, costo per manutenzione centri cottura e refettori, costo interventi speciali (sanificazione , etc) e utile dell'Appaltatore, I.V.A. esclusa.

**Base di gara:**

**€ 4,80 I.V.A esclusa, a pasto veicolato**, comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, afferenti all'attività svolta dall'Impresa, pari ad € 0,05 riconducibili ai seguenti adempimenti:

- formazione, informazione, addestramento del personale;
- formazione, informazione dei preposti;
- corso addetti antincendio (rischio medio) e relativo aggiornamento; corso addetti primo soccorso e relativo aggiornamento;
- sorveglianza sanitaria e attività del Medico competente;
- analisi alcolimetriche;
- dotazione cassette primo soccorso e pacchetti di medicazione;
- dotazioni dispositivi individuali (calzature e guanti, grembiuli di protezione etc);
- attività del Servizio di Prevenzione;
- segnaletica di sicurezza;
- redazione specifico documento di valutazione dei rischi e norme per la gestione delle emergenze;

Importo soggetto a ribasso **€ 4,75 IVA esclusa**

Non saranno ammesse offerte in aumento.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

Il valore complessivo presunto a base di gara per l'intera durata dell'appalto ammonta a **€ 1.680.000,00** al netto di IVA 4% (comprensivo di oneri per la sicurezza per un importo pari ad € 17.500,00) per un numero pasti stimato in 70.000/anno scolastico.

Il totale stimato al netto degli oneri di sicurezza e dell'I.V.A per l'intero periodo dell'appalto, è pari ad **€1.662.500,00**.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche.



L'Amministrazione Comunale ha facoltà a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla Ditta appaltatrice, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti. Nel caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti la nuova maggiore o minore spesa è determinata sulla base del prezzo unitario risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

La preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, verrà fatta in giornata a partire da materie prime fresche e surgelate, con il sistema del legume fresco-caldo, per gli alunni e i loro insegnanti.

L'orario potrà essere spostato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che la Ditta aggiudicataria nulla possa pretendere o eccepire.

**MENU' e DIETE SPECIALI:** i pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, articolato su quattro settimane, i cui ingredienti e grammature sono riportati nell'allegato contenente le grammature ed i menù primavera-estate ed autunno-inverno, soggetto a controllo del Dipartimento di Sanità Pubblica - U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione di Settimo Torinese - ASL TO04. L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di assenso del personale sanitario dell'ASL. In tali casi la ditta aggiudicataria provvederà al confezionamento di un pasto sostitutivo fermi restando i criteri finora espressi, avvalendosi di un proprio dietista.

La ditta aggiudicataria assicurerà quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti celiaci o affetti da altre gravi forme di intolleranza nella misura almeno del 2% dei pasti forniti, senza supplemento di costo.

Il porzionamento e la distribuzione, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento delle postazioni di distribuzione, dei tavoli con tovagliette monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni della scuola primaria riceveranno le pietanze al tavolo, mentre quelli della scuola secondaria di primo grado utilizzeranno la modalità "self service". Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta e del pane quando necessario. La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la presenza in tutti plessi scolastici di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio, con un rapporto nella distribuzione personale/utenti di 1/35.

Al termine del pranzo il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà procedere al riassetto e pulizia della sala dedicata alla refezione scolastica (compresi i tavoli ). Durante il servizio il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo con capelli raccolti, mascherine guanti in lattice monouso e presentarsi sempre in ordine e pulito; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata per il servizio.

L'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio (cucine, dispense, spogliatoi e servizi del personale) verranno effettuate dal personale della ditta appaltatrice compresa la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi spazi e contenitori posti all'esterno della cucine.

Il servizio di pulizia include i lavori di pulizia oltre che dei locali interessati (cucine, refettori, dispense ecc.) anche degli arredi e delle attrezzature. Sono incluse le operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine. La relativa



documentazione oggettiva attestante le operazioni suddette dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune.

La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie.

Sono a carico della ditta la fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione.

Le pulizie ordinarie dovranno avere cadenza quotidiana, quelle generali cadenza settimanale e quelle straordinarie cadenza quindicinale. I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 193/07 e successive circolari ministeriali (normativa HACCP).

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Il personale della ditta appaltatrice provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi (utilizzando gli appositi sacchi previsti dalla normativa, con oneri a carico della ditta) ed al loro smaltimento nei cassonetti esterni secondo le modalità indicate dal Comune.

Tutte queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della Ditta Aggiudicataria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio. Sono a carico dell'I.A. le eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, infine, la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari per iniziative culturali varie. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste nel presente Capitolato d'Appalto.

#### **Art. 4 - Uso degli immobili e delle attrezzature comunali**

Il committente concede alla ditta aggiudicataria l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale (ad eccezione quindi delle attrezzature di proprietà dell'attuale gestore). Spetta all'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti. Al fine di mantenere in perfetta efficienza i locali, si intende come manutenzione ordinaria: (a titolo esemplificativo) la tinteggiatura dei locali cucina, la sostituzione delle piastrelle rotte, la sostituzione di vetri rotti ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'appaltatore che dovrà risultare da apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

L'uso di quanto messo a disposizione dal committente è regolato come segue:

1. Gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e appaltatore.
2. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'appaltatore.



## Art. 5 - Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs.vo 18/4/2016, n. 50 e ss. mm. ii., con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del suddetto decreto, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PONDERAZIONE
Qualità del servizio	70 punti
Offerta economica	30 punti
Totale	100 punti

**Documentazione tecnica:** Per l'aggiudicazione ogni concorrente dovrà presentare:

### **QUALITA' DEL SERVIZIO**

#### **PROGETTO/OFFERTA TECNICA COMPOSTO DA DIVERSI ELABORATI DESCRITTI DI SEGUITO .**

Il progetto/offerta tecnico dovrà essere redatto sulla base delle indicazioni contenute nel disciplinare e dei dati tecnici e amministrativi previsti nel presente CSA e negli altri eventuali allegati.

#### **A) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

**a1)** Il concorrente dovrà indicare la maggiore quota percentuale, **rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base** - espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* **provenienti da colture biologiche** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, **che si impegna a fornire nel servizio.**

**a2)** Il concorrente dovrà indicare la maggiore quota percentuale, **rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base** - espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* **provenienti da "sistemi di produzione integrata"** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), **da prodotti IGP DOP e STG** - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

(Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.) **che si impegna a fornire nel servizio**



## **B. CAPACITA' ORGANIZZATIVA GENERALE E RISORSE UMANE**

**B1) Capacità organizzativa generale per la gestione del servizio di refezione scolastica** Descrizione delle fasi di svolgimento del servizio (modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc.... Procedure adottate per la conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti) con l'individuazione dettagliata dei tempi e delle modalità di esecuzione, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano migliorare il servizio.

I punteggi saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione delle descrizioni presentate dai concorrenti sulla base del valore tecnico e funzionale.

### **B2) Organizzazione delle risorse umane e piano formazione personale.**

Descrizione delle professionalità e competenze necessarie all'esecuzione del presente servizio, in tutte le sue fasi, degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze necessarie, con particolare attenzione alle modalità di programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (ore e contenuti) in relazione alle diverse categorie di personale impiegato, alle modalità di coinvolgimento e partecipazione, alla gestione del turn over. Nella valutazione del piano offerto verranno prese in particolare considerazione i contenuti, le ore, e la frequenza dei corsi per tutto il personale.

**B3)** Il concorrente dovrà indicare l'eventuale possesso della certificazione del sistema di qualità (per servizi inerenti la ristorazione collettiva) conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001:2008 rilasciate da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, **in corso di validità. (Allegare altresì fotocopia del certificato)**

**B4)** Il concorrente dovrà indicare l'eventuale possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 22000:2005 (sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare) rilasciate da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, **in corso di validità. (Allegare altresì fotocopia del certificato)**

## **C) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI EDUCAZIONE AL CONSUMO. DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO**

**C1)** Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo

**C2)** Indicazione delle modalità di contenimento della produzione rifiuti presso il centro di cottura ed i centri di distribuzione, e il recupero delle eccedenze presso i refettori scolastici in applicazione della Legge n.155 del 25.6.03,

## **D) PROGETTO DI MIGLIORIE STRUTTURALI, DEL SERVIZIO, E DEGLI ARREDI**

senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione. Saranno valutate in particolare soluzioni che prevedano la predisposizione e l'installazione di dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e nei refettori. In particolare dovrà essere presentato un progetto sintetico che illustri le



modalità con cui si intende valorizzare i centri cottura e i refettori. A tale progetto dovrà essere allegato cronoprogramma che dovrà specificare i tempi di realizzazione degli interventi e delle migliori proposte.

## **E) PROGETTO DI COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE**

Ogni concorrente dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come realizzare un piano di comunicazione e partecipazione per una sana alimentazione, anche con attività di sensibilizzazione sull'educazione alimentare, illustrando i seguenti elementi:

**E1 Schema della Carta dei servizi.** Redazione di uno schema della carta dei servizi, che evidenzia, in relazione ai contenuti del contratto, i principali aspetti con riferimento a standard qualitativi e quantitativi, indicatori e strumenti di misurazione, obiettivi di miglioramento della qualità, modalità di presentazione dei reclami e suggerimenti, modalità di accesso alle informazioni, descrizione delle modalità e delle attività volte a favorire la partecipazione dei genitori. Modalità di aggiornamento dei contenuti nel tempo.

La commissione valuterà l'eshaustività e la chiarezza dello schema di carta di servizi elaborato per perseguire le finalità del capitolato con particolare riferimento anche alla capacità di favorire la partecipazione attraverso la predisposizione di strumenti innovativi.

**E2 Comunicazione.** Relazione contenente la descrizione dell'organizzazione di una funzione dedicata alla comunicazione, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di refezione scolastica, con particolare attenzione alla implementazione di un sito web.

La commissione valuterà l'efficacia delle azioni (strumenti e contenuti) per lo sviluppo di un efficace piano di comunicazione e di un sito web dedicato, funzionali alle specificità del servizio di refezione scolastica e ai diversi soggetti coinvolti, bambini, genitori e scuole.

**E3 Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità.** Descrizione del sistema informativo che l'Impresa concorrente dovrà sviluppare per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti. La relazione deve contenere anche la modalità di effettuazione delle indagini di gradimento dei pasti, della valutazione degli scarti, delle indagini periodiche di "customer satisfaction", ed evidenziare la funzionalità del sistema di monitoraggio alla predisposizione di piani di azioni per perseguire il miglioramento continuo della qualità. Descrizione, a partire dai requisiti minimi previsti nel capitolato, del sistema informatico che dovrà sostenere queste attività, le sue caratteristiche tecniche, la tipologia dei dati raccolti nella banca dati, le funzionalità di interrogazione/reportistica che saranno rese disponibili

La commissione valuterà la struttura del sistema di monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi del servizio, il programma e le modalità di svolgimento delle indagini di "customer satisfaction" e delle verifiche di gradimento del cibo, l'articolazione degli indicatori proposti, la loro funzionalità per monitorare la qualità del servizio in relazione ai punti salienti del capitolato e per la predisposizione dei piani di miglioramento. Valuterà inoltre l'adeguatezza e la stabilità del progetto di informatizzazione del sistema (sicurezza dei dati, facilità di utilizzo, modalità di alimentazione della banca dati, compresa quello on line di raccolta dei dati, idoneità delle funzioni di interrogazione per la costruzione della reportistica).

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, in base ai sotto indicati parametri di valutazione, individuati nel seguente schema, con riferimento al punteggio a fianco di ciascuno indicato:

N.	Criteri di valutazione	Massimo Punt	
1	<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>30</b>	
2	<b>OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA</b>	<b>70</b>	
	<b>SUB- CRITERI VALORE TECNICO/QUALITATIVO</b>	<b>SUB-PESI VALORE TECNICO/QUALITATIVO</b>	
2 A	<b>PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b>		
2 A 1	Maggiore quota percentuale, <b>rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base</b> - espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> <b>provenienti da colture biologiche</b> in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, <b>che l'offerente si impegna a fornire nel servizio</b>	5	10
2 A 2	maggiore quota percentuale, <b>rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base</b> espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> <b>provenienti da "sistemi di produzione integrata"</b> (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio	5	
B	<b>CAPACITA' ORGANIZZATIVA GENERALE E RISORSE UMANE</b>		
2 B 1	Capacità organizzativa generale per la gestione del servizio di refezione scolastica.	6	15
2. B.2	Organizzazione e Piano formazione del personale	5	
2 B.3	Certificazione del sistema di qualità ( <b>per servizi inerenti la ristorazione collettiva</b> ) conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001:2008	2	
2.B.4	certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 22000:2005	2	
2 C	<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI EDUCAZIONE AL CONSUMO. DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</b>		
2 C 1	Indicazione, tempistiche e modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini frequentanti le scuole interessate all'appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo	8	



2 C 2	Modalità di contenimento della produzione rifiuti presso il centro di cottura ed i centri di distribuzione, e il recupero delle eccedenze presso i refettori scolastici in applicazione della Legge n.155 del 25.6.03,	2	10
2 D	<b><u>PROGETTO DI MIGLIORIE STRUTTURALI DEL SERVIZIO E DEGLI ARREDI</u></b>		25
2 E	<b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE</u></b>		
2 E1	<b>Schema della Carta dei servizi</b>	3	10
2 E2	<b>Comunicazione</b>	3	
2 E3	<b>Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità</b>	4	
	<b>Punteggio massimo complessivo offerta tecnica</b>		<b>70</b>

## **L'OFFERTA ECONOMICA**

### **1 PREZZO MAX 30 PUNTI COSI' RIPARTITI**

L'offerta economica, espressa mediante indicazione del costo unitario per pasto offerto, **non superiore all'importo posto a base di gara.**

Saranno attribuiti fino ad un massimo di 30 punti secondo la seguente formula:

- all'offerta con prezzo più basso (comprensiva di €0,05 per oneri sicurezza) saranno attribuiti 30 punti,
- alle altre offerte i punti saranno attribuiti in base alla seguente formula:  

$$30 \times \frac{\text{prezzo offerto (prezzo base + €... per on. sicurezza)}}{\text{prezzo dell'offerta (prezzo base + €... per on. sicurezza)}}$$
in esame

Il punteggio sarà attribuito fino alla terza cifra decimale.

### **Art. 6 - Composizione del pasto**

#### **1- Il pasto dovrà prevedere:**

- un primo piatto come da menù
- un secondo piatto come da menù
- un contorno caldo o freddo come da menù
- frutta di stagione
- pane fresco

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla tabella dietetica, entrambi stilati dal Servizio Igiene, alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL TO 04 di Settimo Torinese (riportati nell'allegato).

**Non sono consentite variazioni di menù effettuate dall'I.A. e non concordate preventivamente per iscritto con il Comune.**

## 2- Merenda come da menù

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete.

Il confezionamento del pasto deve avvenire da materie prime fresche o surgelate **con l'esclusione assoluta del precotto.**

Dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc). Non è ammesso l'uso di olio di semi.

Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Inoltre, i pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermitici sigillati, predisposti per ogni terminale. Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido. L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuato a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate. I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato. Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi. I sacchetti non devono essere graffettati.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'approvvigionamento in base alla composizione del menù e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza.

### **Art. 7 - Criteri di scelta delle materie prime**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e **non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.**

E', altresì, fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- **tracciabilità dei prodotti tramite** etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n.109/92 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente



- idei e in perfetto stato di manutenzione;
- è fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità) e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di cottura; la ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi.
  - impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
  - modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
  - fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata, nella specificazione delle caratteristiche merceologiche di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato. Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati nell'elenco.

Eventuali variazioni e/o sostituzioni all'elenco suindicato dovranno essere concordate tra le parti.

Inoltre si dovranno prevedere:

- Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate entro le ore 08,30 dei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di cuoco.
- Le materie prime da utilizzare per il confezionamento dei pasti del lunedì devono essere consegnate entro le ore 08,30 dello stesso giorno.
- Devono essere rispettate le seguenti frequenze di consegna:
  - 1- pane, pasta e pizza – giornaliera
  - 2- frutta e verdura fresca – trisettimanale
  - 3- carne fresca sottovuoto – almeno settimanale
  - 4- latte, latticini e formaggi – bisettimanale
  - 5- prodotti ittici e verdure surgelate – almeno settimanale
  - 6- prodotti a lunga conservazione – settimanale

Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

### **Caratteristiche merceologiche**

#### **CEREALI E DERIVATI**



## **PANE**

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

### Confezionamento e trasporto:

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

## **IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA**

Ottenuto da lavorazione di farina tipo 0, acqua, lievito e sale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.

## **RISO**

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Carnaroli, Roma e Baldo. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

## **PASTA SECCA**

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione del Comune in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

## **PASTA ALL'UOVO**

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni kilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (art. 8 del D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187).

## **FARINA**

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0" con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole. Umidità non superiore al 14,5%.

## **FARINA DI MAIS**

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sul prodotto del granoturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.



## **LEGUMI**

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE**

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

### **POMODORI PELATI**

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata.

I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono, quindi, possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

### **PASSATA DI POMODORO**

Confezionato in vetro deve possedere tutte le caratteristiche di uniformità e di consistenza idonee, privo di coloranti e di produzione recente con etichetta indicante il territorio di origine.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire tre volte nella settimana. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza l'identità del produttore o della ditta confezionatrice.

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

## **CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI**

- essere di recente raccolta
- essere asciutti e puliti
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenei e uniformi
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- essere privi di parassiti animali o vegetali
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si ricorda l'obbligo delle aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. E' inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

## **CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA**

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

## **VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D. Lgs. 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

## **MINISTRONE SURGELATO**

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

## **FAGIOLINI FINI VERDI- ASPARAGI**

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente.

Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e comunque non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentososi.

## **SPINACI**

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentososo, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

## **PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI**

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

## **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO SURGELATI**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette



condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

Si vedano le disposizioni del D.P.R. n. 327 DEL 1980 (artt. 43 e 47), i regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853 E 854 DEL 2004), recepiti dal D. Lgs. 193/2007 e il Reg. (CE) n. 37 DEL 2005 recante norme sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

## **CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - CUNICOLI - ITTICI**

### **CARNE BOVINA**

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di VITELLONE e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CE n. 1234/2007, 1249/2008 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 24 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

I controlli e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

**Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento UE n. 653/2014, modificativo del regolamento CE n. 1760 del 2000.**

### **CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)**

Deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "taglio Bologna" priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm. 8 a cm. 12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà provenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in



sacchetti di polietilene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato.

### **POLLAME**

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.Lgs.181 del 2010, Reg. CE nn. 1234/2007 e 543/2008 e D. Lgs. n. 202 del 2011). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

### **PETTI DI POLLO**

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

### **COSCE DI POLLO**

Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CE e devono essere inoltre ben confezionati. La normativa specifica a cui devono rispondere i prodotti è il D. Lgs. 181/10 sopra citato. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

### **TACCHINO**

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale, nati e allevati in Italia. Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE.

### **FESA DI TACCHINO**

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:

- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE e controllati sotto il profilo sanitario;
- essere macellati da non oltre 3 (tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere privi di ossa e di parti legamentose;
- essere di gusto gradevole e tenera;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono comunque essere rispettati i tempi di sospensione. La fesa di tacchino deve essere consegnata in



confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

### **PRODOTTI ITTICI**

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità alle vigenti normative nazionali e UE (Reg. UE 1379/2013). I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a secondo delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma delle vigenti normative nazionali e UE. Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati. I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: filetti di merluzzo, nasello, platesse, sogliole, halibut, tutti senza lische.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

### **UOVA**

Le uova devono provenire da centri di imballaggio autorizzati dalla Regione, previa attribuzione di uno specifico codice rilasciato dal MIPAAF, ed essere etichettate conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 1234/2007, dall'allegato II. Devono altresì rispettare quanto previsto dal Decreto 11 dicembre 2009, recante le modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova.

Sono richieste uova di categoria A e Extra A del peso di gr. 60-65. (categoria 2)

Autocontrollo verificare etichettatura:

- 1) Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:
- 2) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto
- 3) imballare le uova
- 4) Numero distintivo del centro di imballaggio
- 5) Categoria di Qualità (A o Extra A)
- 6) Categoria di peso
- 7) Numero di uova imballate
- 8) Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione)
- 9) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica
- 10) Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione.
- 11) Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C.
- 12) Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
- 13) Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

### **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del Reg. UE n. 1308/2013; non sono conformi latte e prodotti

lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme alle disposizioni di legge vigenti.

## **LATTE**

Per latte si intende il latte fresco pastorizzato "Alta Qualità": pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con tenore di grasso non inferiore a 3.5% e di proteine non inferiore a 3.2%, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico.

## **YOGURT**

Lo yogurt dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno  $1.5 \times 10^6$  alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt di ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.

La data di scadenza deve essere di almeno tre settimane a partire dalla data di consegna.

## **RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI**

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà avere scadenza ad almeno due settimane dalla data di consegna: la ricotta dovrà avere scadenza di uno o due giorni successiva alla data di produzione. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

## **FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA**

Sono previsti taleggio, caciotta, fontina, asiago, provolone val padana, montasio, parmigiano reggiano e grana padano.

I formaggi grana padano e parmigiano reggiano devono essere forniti entrambi di prima scelta. Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Il grana padano deve essere di stagionatura non inferiore ai 18 mesi.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

## **GRASSI ANIMALI E VEGETALI:**

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 8077 del 10 novembre 2009, Reg. CE 182/2009 e Reg. UE 299/2013) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

### **BURRO**

È denominato "burro" il prodotto che ha un tenore minimo di grassi lattieri dell'80% ma inferiore al 90% e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2% (Regolamento UE 1308/2013).

La denominazione burro può essere utilizzata congiuntamente a "tradizionale" quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

## **SALUMI**

**Caratteristiche igienico sanitarie.**



I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi della normativa vigente (Reg. CE 853/2004); non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme alle vigenti normative.

### **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO**

Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 Kg, con assenza di difetti esterni e interni: la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi.

Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di provenienza nazionale DOP San Daniele o Parma, recanti il marchio del Consorzio.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein-fat-free-content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

#### **Autocontrollo:**

verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire);

verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.

verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;

verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);

Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

### **SALE DA CUCINA**

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1 Kg) per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

### **ZUCCHERO**

Lo zucchero semolato raffinato deve possedere i requisiti previsti dalla legge e rispettare le normative nazionali o CE. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

### **DISPOSIZIONE FINALE**

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente capitolato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessarie nelle preparazioni culinarie previste dal menù vigente. Le schede tecniche di tali prodotti dovranno essere preliminarmente approvate dal Comune prima del loro effettivo impiego. Il Comune si riserva, nel corso della vigenza dell'appalto, di inserire specifiche disposizioni di dettaglio relative alle preparazioni dei singoli piatti o prodotti (es. ricettari) previa comunicazione preliminare alla Ditta, recante la data di inizio della vigenza delle disposizioni assunte. Tutti gli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle vigenti norme igienico-sanitarie.

#### **Art. 8 - Cestini viaggio**

Il Comune può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in caso di gite scolastiche, scioperi di personale, per casi di emergenza, ecc.

Per ciascun cestino verrà corrisposto il prezzo del pasto offerto in sede di gara.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e dovranno essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede concordata con la Scuola.

I sacchetti non devono essere graffettati.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti) dovrà essere così costituito:

- panini: con formaggio monoporzione  
con prosciutto cotto monoporzione, nella seguente quantità:
  - n. 2 (scuola infanzia e utenti centro estivo di età inferiore ai 6 anni)
  - n. 3 (scuola primaria, secondaria di primo grado, utenti centro estivo di età superiore ai 6 anni e adulti);
- 1 frutto;
- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro;
- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.;
- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

#### **Art. 9 - Standard minimi di qualità del servizio e carta dei servizi**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'I.A. dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo.

E' fatto obbligo all'I.A. di permettere alla Commissione mensa lo svolgimento dei propri periodici controlli, secondo le modalità dettagliate all'art. 13 del presente capitolato.

#### **Art. 10 - Obblighi dell'appaltatore**

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. fornitura e consegna nelle sedi interessate: cucina posta in Crescentino Via Dappiano n. 28 ed in Via Cristoforo Colombo n. 2, di tutti i generi alimentari a crudo per la predisposizione di un pasto tipo comprensivo di pane. Per quanto riguarda l'acqua la ditta distribuirà l'acqua di rubinetto con caraffe o con bottiglie, se richiesto dall'Amministrazione;
2. assicurare personale qualificato che svolga i seguenti servizi, ferma restando al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio:

funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.Lgs. 193 del 2007, che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo. Infatti, l'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dell'Unità Locale, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio. In caso di variazioni del numero dei pasti l'I.A. dovrà provvedere alle



modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune. Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta e del pane quando necessario. Si rinvia al successivo articolo 11 la regolamentazione particolareggiata riguardante il personale della I.A.;

3. preparazione tavoli e distribuzione pasti;
4. pulizia e rigovernatura dei locali dei refettori di tutte le scuole;
5. acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
6. fornire il materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto. Fornitura di articoli complementari quali tovaglie, tovagliette monoposto o vassoi e tovaglioli in materiale di carta biodegradabile e/o riciclata. Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari. Devono avere le seguenti caratteristiche comuni:
  - elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C)
  - buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
  - buone rifiniture con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
  - stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso;
7. provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali cucina fornendo il materiale necessario alla stessa (scope, strofinacci , detersivi ecc.);
8. provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando, la differenziazione degli stessi e depositandoli nei contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale (utilizzando gli appositi sacchi previsti normativa, con oneri a carico della ditta);
9. stipulare adeguata assicurazione (a norma del successivo articolo 16), per danni a cose e a persone, qualunque ne sia la causa e la natura, derivanti da fatti od omissioni a Lei imputabili nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso l'Ufficio competente, prima dell'inizio del servizio;
10. dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica;
11. presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti risultanti dal sistema di rilevazione delle presenze;
12. rimborso forfettario al Comune delle spese per le utenze necessarie al funzionamento del servizio, quali a titolo esemplificativo: energia elettrica, gas metano, riscaldamento, acqua ecc..
13. trasporto delle derrate alimentari e dei pasti con mezzi e attrezzature di proprietà e con personale idoneo. I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, dei pasti freddi e dei pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.

Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente. E' fatto comunque obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi



insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare. I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermitici sigillati, predisposti per ogni terminale. Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido. L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuato a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate. I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato. Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi. I sacchetti non devono essere graffettati.

14. manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti. Al fine di mantenere in perfetta efficienza i locali, si intende come manutenzione ordinaria, la tinteggiatura dei locali cucina, la sostituzione delle piastrelle rotte, la sostituzione di vetri rotti ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.
15. fornitura di un sistema informatico in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di rilevazione presenze e riscossione tariffe, come di seguito riportato:

La Ditta dovrà provvedere all'acquisto, avvio, utilizzo, manutenzione e hosting di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla riscossione delle tariffe con modalità di pagamento anticipato.

Il processo applicato dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web based.

Il sistema dovrà essere operativo all'avvio dell'anno scolastico 2018/2019;

La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26/2/2004 n. 45, con particolare riferimento ai dati sensibili (sanitari, etico-religiosi, economici);

Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Il sistema informatico dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche:

essere nativo web e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici";

al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server farm certificata ISO 27001 e ISO 22301;

il sistema proposto, per essere attuato presso l'Amministrazione Comunale, deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali;

essere in grado di elaborare i dati relativi ai pasti prenotati, alle diete, alle alternative, oltre a gestire l'anagrafica individuale di ogni alunno con il proprio profilo economico (ISEE) e, conseguentemente, il conteggio proporzionale della quota giornaliera;



essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso lo Sportello di Tesoreria Comunale. Dovrà essere possibile effettuare bonifico bancario o l'addebito automatico in conto corrente (SDD), con eventuale l'utilizzo dello smartphone;

essere in grado di permettere lo storno (attività a carico della Ditta) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola in orari diversi e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli;

garantire l'interoperabilità, senza oneri aggiuntivi, con altre applicazioni e/o portali istituzionali e/o portali servizi, tramite tecnologie di tipo web-services;

permettere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo la possibilità di generare lettere dal Sistema;

permettere la predisposizione di atti ingiuntivi a firma del dirigente comunale, predisporre un'estrazione automatica per la certificazione annua delle spesa di mensa scolastica, ai fini della prevista detrazione su Mod. UNICO o 730;

La Ditta dovrà inoltre garantire:

l'invio di SMS (costo a carico della Ditta) e/o E-MAIL all'utente, al raggiungimento della soglia di N. 3 pasti residui;

La collaborazione fattiva con l'Amministrazione Comunale per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione del servizio.

Restano in carico all'Amministrazione Comunale i seguenti servizi:

raccolta delle iscrizioni al servizio mensa,

l'incasso delle rette,

il recupero del credito,

l'attribuzione delle tariffe agli utenti;

All'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al riversamento dei dati già presenti nel sistema informatico attualmente in uso per la gestione del servizio.

L'a.c. si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'I.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivi;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting, atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO 27001;
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze imputando i dati sul sistema automatizzato

- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori. La Ditta aggiudicataria, a tal riguardo, dovrà garantire la fornitura di SMS per l'invio delle comunicazioni;
- l'attivazione di un PC presso la/le Cucina/ne per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

#### **Art. 11 - Personale**

L'I.A. dovrà svolgere il servizio esclusivamente con personale proprio. Il personale dell'I.A. presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità dell'I.A. che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale dell' I.A. dovrà usare la massima diligenza.

E' severamente vietato fumare indistintamente in tutti i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

L'I.A. non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto. L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

I servizi previsti dal presente capitolato sono attualmente svolti da una Impresa con personale, regolarmente assunto come risulta da appositi libri paga e matricola.

Come stabilito dall'art.50 del D.lgs. n.50/2016 e ss. mm. e ii., al fine di assicurare i livelli occupazionali esistenti, dovranno ricevere attuazione le eventuali disposizioni contenute nella contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. Nello specifico, qualora operi un cambio di gestione, l'affidatario dovrà provvedere al riassorbimento ed utilizzo nell'esecuzione del servizio, in via prioritaria, qualora disponibili, i dipendenti a tempo indeterminato dell'operatore economico uscente, in ottemperanza alla normativa attualmente applicabile, effettuando, in via preliminare, un accertamento di compatibilità con l'organizzazione d'impresa prescelta.

Qualora si verificano assenze temporanee del personale, l'I.A. in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuta a garantire il regolare espletamento del servizio.

Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.



Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro.

Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione dell'I.A. e consentire l'identificazione dell'addetto.

L'I.A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ed eventuali documenti integrativi redatti dall'I.A.

Gli oneri per la sicurezza a carico del Comune, da intendersi inclusi nella base d'asta, non soggetti a ribasso, sono stati stimati in 17.500,00 al netto di IVA (pari ad € 3.500,00 per ogni anno di servizio) e riconducibili alle misure dettagliate nel DUVRI.

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, il Comune comunica ai Responsabili del plesso scolastico i dati personali dell'organico destinato dall'I.A., alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei refettori. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, l'I.A. si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione al Comune.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliere anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione.

Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.

I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori.

I Direttori e gli ispettori dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione.

L'I.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti della commissione mensa in visita presso i locali delle refezioni scolastiche.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto, l'I.A. comunicherà per iscritto al Comune l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità che ciascuno deve espletare nel servizio oggetto dell'appalto e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune avrà la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'I.A. si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro



applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nel Comune o nella Provincia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale verrà data attuazione a quanto previsto dall' Art. 30, comma 6, del D. Lgs. 50/2016.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dell'Unità Locale, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

In caso di variazioni del numero dei pasti l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune.

L'I.A. si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l'I.A., in conformità alla propria offerta, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento ed aggiornamento nelle seguenti materie : alimentazione e dietetica, dietetica particolare, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, comportamento igienico del personale durante il lavoro, pulizia, sanificazione, disinfezione, comunicazione con l'utenza. L'I.A. ha l'obbligo di fornire, dietro richiesta del Comune, la documentazione comprovante l'avvenuta formazione del personale, sia con riferimento ai corsi obbligatoriamente previsti dalla legge, sia con riferimento al piano di formazione ed aggiornamento.

#### **Art. 12 - Obblighi dell'Amministrazione**

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornirà all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e i suppellettili di cui le mense sono attualmente dotate (ad eccezione delle attrezzature di proprietà dell'attuale gestore) per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti.
- provvederà alla manutenzione straordinaria degli immobili in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima
- pagherà il corrispettivo d'appalto come stabilito nel successivo articolo 15.

#### **Art. 13 - Controlli e rilievi**

La vigilanza competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dagli stessi, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

All'uopo è istituita una Commissione autorizzata dal Sindaco o delegato, che può effettuare controlli in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, ed ispezionare dalle attrezzature ai locali e ai magazzini e quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi (per esempio: mezzi di trasporto), sia dell'I.A. sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti; quelle sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, sulle



temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione.

In particolare i controlli consisteranno:

- nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- nel prelievo, in refettorio, di cibi e bevande per sottoporli ad analisi da parte dell'Azienda ASL;
- nella sorveglianza sulla gradevolezza dei pasti;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa e del servizio svolto.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'I.A. fornirà al personale incaricato dal Comune alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione. I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della I.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto. E' fatto comunque salvo per i fornitori e per l'I.A. l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

I membri della Commissione non dovranno in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto: l'accesso alla cucina è consentito al personale ASL. Qualora debbano accedere altre persone, questi dovranno essere abbigliati in modo idoneo.

La Commissione mensa dovrà rapportarsi esclusivamente con il Comune.

#### **Art. 14 - Sciopero-Interruzione del servizio**

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'I.A., quest'ultima dovrà darne comunicazione al Comune con congruo preavviso. L'I.A. dovrà provvedere puntualmente alla fornitura di un servizio alternativo equilibrato dal punto di vista nutrizionale (piatti freddi). Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata all'I.A. una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze previste per il giorno, effettuate dal Comune), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico dell'I.A. L'I.A. è inoltre obbligata a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo saranno considerate causa di forza maggiore: calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente ed alle cose, l'I.A. è tenuta a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

#### **Art.15 - Corrispettivo dell'appalto**

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e



consisterà nel prezzo da moltiplicare per il numero dei pasti.

La revisione periodica dei prezzi, ai sensi dell'art. 106 D. Lgs.vo 18/4/2016, n. 50, verrà operata nei limiti della variazione percentuale annua dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), dopo il primo anno di vigenza del contratto, e quindi a partire da settembre 2019 in poi, su richiesta scritta dell'appaltatore.

Al di fuori di quanto previsto dall'adeguamento ISTAT il prezzo è fisso e non revisionabile. Il pagamento del corrispettivo avverrà a 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del contratto la stazione appaltante tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 % che verrà svincolata soltanto in sede di liquidazione finale dopo la verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

#### **Art. 16 - Esonero da responsabilità per il Comune**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. inoltre, risponde direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta, anche facendo uso di mezzi di trasporto nell'ambito del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, ai commensali, al Comune o ai terzi in genere.

Allo stesso modo, l'I.A. risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di legge o di capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

A tale scopo l'I.A. stipulerà con primaria Società di assicurazione, polizza di assicurazione per i danni a cose e/o a persone con un massimale unico non inferiore ad € 1.000.000,00=. L'I.A. è tenuta altresì a stipulare una polizza di assicurazione che copra eventuali rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del Servizio. Il Comune si riserva, prima della stipula delle polizze, da parte dell'I.A., di verificare le clausole incluse nelle stesse. Di dette polizze dovrà essere fornita copia al Comune entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'I.A.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. è tenuta, inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **Art. 17 - Trattamento dei dati personali**

L'I.A. si impegna ad osservare misure minime di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili, di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale dell'I.A. è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza



durante l'espletamento del servizio.

**Art. 18 - Penalità**

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, a sua esclusiva discrezione, previa nota di contestazione, le seguenti penali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1	Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2	Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€ 150,00
3	Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
4	Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e nell'allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	€ 250,00
5	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 250,00
6	In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2^ violazione riscontrata	€ 150,00
7	Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	Da € 100,00/ a € 500,00
8	Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	Da € 100,00/ a € 500,00
9	Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore necessario per lo svolgimento del servizio	€ 150,00
10	Per mancata sostituzione –entro 5 giorni- del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	€ 250,00
11	Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/ scarpe antinfortunistiche	€ 200,00
12	Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	€ 500,00
13	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	€ 500,00
14	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	€ 300,00

15	Per il mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione elenco fornitori ed aggiornamento dello stesso	€ 500,00
16	Per mancata comunicazione dell'elenco delle derrate alimentari	€ 500,00
17	Per mancato rispetto dei "CAM" di base per ogni violazione	€ 250,00
18	Per mancato rispetto dei CAM" premianti offerti	€ 250,00

Ulteriori classi di penalità potranno essere individuate dal Comune a seconda delle necessità ed entreranno in vigore successivamente alla comunicazione di istituzione di esse effettuata per iscritto.

Gli importi delle sanzioni sono da intendersi al netto degli eventuali danni causati al Comune che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. della contestazione stessa.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale verrà assunto il provvedimento, ovvero, qualora insufficiente, mediante escussione anche parziale della cauzione definitiva.

#### **Art. 19 - Risoluzione anticipata del rapporto**

Qualora l'I.A. non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della refezione, il Comune avrà facoltà di risolvere in tronco, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno. Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, il Comune avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali l'I.A. risultasse creditrice verso il Comune e, qualora insufficiente, mediante escussione della cauzione definitiva.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A. con modalità differenti da quelle previste dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii.
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- J) sub - appalto totale o parziale del servizio con modalità non previste;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio del Comune, un disservizio diffuso a carico dell'utenza;



Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, il Comune potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto alle condizioni economiche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Il contratto, inoltre, potrà essere sciolto, oltre che per le cause espressamente ammesse dalla legge, anche per il mutuo consenso delle parti, ai sensi dell'art. 1372 C.C.

Nei casi previsti dal seguente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

#### **Art. 20 - Subappalto**

Il subappalto è soggetto alla disciplina di cui all'art. 105 del D. Lgs.vo n. 50/2016.

I concorrenti devono indicare all'atto dell'offerta i servizi o le parti del servizio che intendono subappaltare.

#### **Art. 21 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. Per quanto non disposto dal presente capitolato speciale d'appalto, si applicheranno le disposizioni del Codice Civile, del contratto collettivo nazionale di lavoro e le altre norme vigenti in materia.

#### **Art. 22 - Garanzie**

La cauzione, stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) del valore contrattuale complessivo, deve essere costituita con le modalità previste dall'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm. L'importo della garanzia è già ridotto del cinquanta per cento in quanto l'aggiudicatario deve essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000 ai sensi dell'art. 93 D. Lgs.vo n. 50/2016. In ogni caso, il deposito cauzionale resta vincolato fino al termine dell'Appalto e verrà svincolato, dietro richiesta dell'Appaltatore, previa verifica dell'osservanza degli obblighi di cui al presente capitolato e del contratto. La cauzione sarà incamerata dal Comune ai fini della refusione di eventuali danni già contestati all'I.A.

#### **Art. 23 - Spese contrattuali**

Le spese e tasse per bolli, stipulazione, registrazione ed ogni altro onere di spese e di tributi inerenti e conseguenti all'appalto in parola ed al relativo contratto da stipularsi in forma pubblica amministrativa sono a carico dell'I.A.

#### **Art. 24 - Controversie**

Per qualsiasi questione che non si è potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Vercelli.

*Art. 25 - **Clausole vessatorie***

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile la ditta offerente, per il tramite del proprio legale rappresentante approva specificatamente tutti gli Articoli contenuti nel presente Capitolato d'appalto.

**Allegato 1: Tabella Attrezzature**

**Allegato 2: Menù primavera-estate- Menù autunno-inverno**

**Allegato 3: Grammature**

**Allegato 4: Planimetrie centri cottura e refettori**

**Allegato 5: Tabella Personale**



CENTRO COTTURA VIA C. COLOMBO N. 2	
Nr	Descrizione
1	apricatole da tavolo
2	scaffali 170 cm 4 piani
2	scaffali 120 cm 5 piani
1	armadio 2 ante
1	frigorifero "angelo po"
1	frigorifero 1 anta "zanussi"
3	tavolo armadiato 3 ante 200 cm
1	armadio 2 ante scorrevoli 5 ripiani
1	lavello 2 vasche con sgocciolatoio
1	lavastoviglie a cappottina "electrolux"
1	tavolo armadiato 2 ante 170 cm
1	forno a microonde
5	carrelli di servizio a 2 piani
2	tavoli acciaio 160 cm
1	sterilizza coltelli
1	pelapatate 5 kg
1	frigorifero 2 ante
1	forno "alpenino" gas
1	cucina 6 fuochi gas
1	pentola da 200 lt
2	cappe acciaio
1	tritacarne
1	tagliaverdure
1	bilancia
1	carrello portateglie
33	tavoli da 4 posti
166	sedie
1	tavolo armadiato 2 ante 150 cm
1	armadio 2 ante 140 cm

Le attrezzature evidenziate in GIALLO sono di proprietà dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Crescentino

CENTRO COTTURA VIA DAPPIANO N. 28	
Nr	Descrizione
1	cuocipasta elettrico 2 vasche "zanussi"
1	cucina 6 fuochi con forno sottostante gas
1	bollitore "modular" gas
1	forno 10 teglie "angelo po" gas
1	forno a microonde
2	cappe aspiranti
2	banco neutro 150 cm
1	tavolo acciaio da 80 cm
1	abbattitore 6 teglie
1	lavello 2 vasche
1	carrello portavassoi
3	tavoli armadiati 200 cm
1	tavolo 80 cm
2	frigoriferi 2 ante "zanussi"
2	tavoli acciaio 200 cm

1	tavolo armadiato 150 cm
1	bilancia
1	affettatrice
2	carrelli bagnomaria
1	lavello 1 vasca
2	lavelli 2 vasche con sgocciolatoio
1	lavastoviglie a cappottina con sgocciolatoio
4	carrelli 2 ripiani
1	tritacarne
184	sedie
35	tavoli da 6 posti
1	sterilizza coltelli
1	pelapatate
1	frigorifero 1 anta
4	scaffali 4 ripiani
1	pensile 160 cm

Le attrezzature evidenziate in GIALLO sono di proprietà dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Crescentino

REFETTORIO VIA MANZONI N. 14	
Nr	Descrizione
1	tavolo armadiato 200 cm 2 ante scorrevoli
1	frigorifero ad 1 anta
2	tavoli armadiati a 2 ante 150 cm
1	banco acciaio 150 cm
1	lavandino acciaio 1 vasca
1	lavamani in ceramica
1	lavastoviglie a capottina
1	banco self service
1	tavolo armadiato 120 cm 2 ante
1	elemento portaposate e vassoi
18	tavoli
103	sedie





## MENU' AUTUNNO / INVERNO MATERNA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta in bianco	Passato di verdura con pasta**	Minestrone con pasta e fagioli	Pasta al ragu' vegetale	Risotto allo zaifferano
	Bocconcini di pollo impanato	Arrostito di bovino	Frittata di verdure*	Formaggio (stracchino, mozzarella, parmigiano, quick)	Platessa dorata*
	Spinaci *	Purè	Insalata di carote	Fagiolini all'olio*	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Frutta fresca
	Merenda: latte e biscotti	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: pane e prosciutto cotto	Merenda: pan dolce al cioccolato	Merenda: pane e banana
	Pasta alla parmigiana	Pizza Margherita	Minestrone di verdura con pasta**	Lasagne al forno**	Passato di verdura con patate** e riso
	Frittata	Prosciutto cotto 1/2 raz	Cosce di pollo al forno		Tonno
	Carote all'olio e aromi*	Insalata verde	Purè	Fagiolini all'olio*	Piselli brasati*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: pane e marmellata	Merenda: Budino	Merenda: latte e biscotti	Merenda: Yogurt e pane	Merenda: Torta casalinga
	Pasta al pesto	Tortellini in brodo	Riso in bianco	Passato di verdure con legumi**	Pizza Margherita
	Fette di tacchino impanate	Frittata con verdure*	Platessa impanata*	Torta salata**	Prosciutto cotto 1/2 raz
	Piselli brasati	patate e carote in insalata	Erbette*	Fagiolini all'olio*	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Frutta fresca
	Merenda: Fette biscotti. e miele	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: budino	Merenda: latte e biscotti	Merenda: Thè caldo e plum cake
	Riso in bianco	Pasta al pomodoro	Lasagne al forno**	Minestrone di verdura con pasta**	Pasta alla parmigiana
	Bastoncini di pesce*	Bistecca di tacchino		Formaggio (stracchino, mozzarella, quick)	Frittata con verdure*
	Insalata verde	Carote all'olio	Finocchi in insalata	Purè	Fagiolini all'olio*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Yogurt e pane	Merenda: latte e biscotti	Merenda: budino	Merenda: Thè e Fette biscottate	Merenda: Pane e marmellata

08/11/17





## MENU' AUTUNNO / INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENREDI'
	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta alle verdure	Passato di verdura	Pasta al pomodoro
	Hamburger	Formaggio	Cricche di pollo	Torta salata**	Platessa dorata*
1° SETTIMANA	Carote saltate all'olio*	Insalata verde	Finocchi in insalata	Purè	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta alla bolognese	Minestrina in brodo di carne	Pizza al pomodoro	Riso all'inglese	Vellutata di verdure
	Frittata con verdure*	Cosce di pollo al forno	Prosciutto cotto 1/2 razione	Formaggio	Bastoncini di pesce*
	Insalata verde	Piselli brasati	Fagiolini in insalata*	Spinaci*	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
	Pasta in bianco	Passato di verdura con riso o orzo**	Pasta con le verdure	Lasagne al ragu'	Pasta al pomodoro
	Frittata con spinaci*	Scaloppine di pollo al limone	Formaggio	Piselli*	Tonno mais e insalata
	Finocchi in insalata	Purè	Insalata verde	Insalata di carote	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Mousse di frutta
	Risotto con verdure	Passato di verdure con pasta**	Pasta al pesto	Pizza al pomodoro	Pasta con tonno e pomodoro
	Formaggio tipo robiola	Milanese di lonza	Platessa dorata.	Prosciutto cotto 1/2 razione	Frittata con verdure**
	Spinaci*	Patate al forno	Carote Julienne insalata	Fagiolini in insalata*	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

\* ingredienti surgelati/congelati all'origine

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

A.S.T.



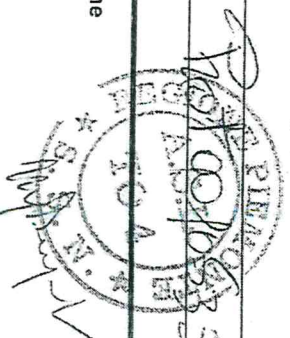


## MENU' AUTUNNO / INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta in salsa aurora		Tortellini in brodo	Pizza Margherita	
	Cosce di pollo al forno		Frittata di verdure	Prosciutto 1/2 razione	
	Finocchi in insalata		Patate e carote al forno*	Insalata verde	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Budino	Frutta fresca	
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro		Minestrone di verdura con pasta**	Pasta alla parmigiana	
	Bocconcini di mozzarella		Spiadini di carne bianca	Crocchette di pesce	
	Carote brasate		Purè	Piselli brasati*	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA	Pasta al pesto		Passato di verdure	Pasta al ragù vegetale	
	Fette di tacchino impanate		Hamburger al forno*	Formaggio	
	Insalata di carote		Patate al forno*	Insalata verde	
	Pane		Pane	Pane	
	Yogurt		Frutta fresca	Frutta fresca	
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro		Lasagne al forno**	Giro pizza (3 gusti)	
	Platessa dorata*			Prosciutto 1/2 razione	
	Insalata verde		Finocchi in insalata	Insalata verde	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

\* Ingredienti surgelati/congelati all'origine

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine





## MENU' PRIMAVERA / ESTATE MATERNA

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA		3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENEDI'</b>			
Pasta al pomodoro	Ravioli al burro e salvia	Passato di verdura con pasta**	Pasta in bianco	Risotto alla parmigiana			
Formaggio	Frittata con zucchine	Torta salata di ricotta e spinaci**	Petto di pollo impanato	Bastoncini di pesce*			
Spinaci all'olio*/Pomodori	Insalata di carote	Piselli**	Zucchine al forno	Insalata verde			
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane			
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Frutta fresca			
Merenda : Yogurt e cereali	Merenda : Fette biscottate e miele	Merenda : Pane e prosciutto cotto	Merenda : Thè e biscotti	Merenda : Pane e banana			
Pasta in bianco	Riso al pomodoro	Minestrone di verdura**	Pasta pasticciata	Pizza			
Frittata	Filetto di platessa impanata	Cosce di pollo al forno	Zucchine e piselli**	Insalata verde			
Insalata verde e carote	Insalata di fagiolini*	Patate in insalata	Pane	Frutta fresca			
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane			
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca			
Merenda : Pane e marmellata	Merenda : Pane e cioccolato	Merenda : Latte e biscotti	Merenda : Yogurt e cereali	Merenda : Budino			
Pasta al sugo	Passato di verdura con pasta**	Riso e piselli	Pasta al burro e salvia	Risotto			
Formaggio	Arista di maiale al forno	Fritata di verdure	Tonno	Fettine di pollo impanate			
Insalata mista	Purè	Insalata di carote	Piselli all'olio*	Insalata verde e pomodori			
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane			
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca			
Merenda : Pandolce al cioccolato	Merenda : Yogurt	Merenda : Pane e prosciutto cotto	Merenda : Pane e marmellata	Merenda : Torta casalinga			
Pasta in bianco	Pizza al pomodoro	Pasta alle verdure	Minestrina con brodo vegetale	Pasta al sugo			
Rotolo di fritata con mozzarella	Prosciutto cotto 1/2 razione	bocconcini di pollo impanato	Polpette di carne bovina	Platessa dorata			
Carote in insalata	Insalata verde	Zucchine	Patate prezzemolate	Insalata mista			
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane			
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca			
Merenda : Thè e biscotti	Merenda : Fette biscottate e miele	Merenda : Budino	Merenda : Pane e cioccolato	Merenda : Pane e prosciutto cotto			

\* ingredienti surgelati/congelati all'origine

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine





## MENU' PRIMAVERA / ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Pasta in bianco	Passato di verdura **	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto
	Arrosti di tacchino freddo	Scaloppine di pollo al limone	Platessa dorata *	Mozzarella	Polpette al sugo
	Insalata verde	Fagiolini in insalata *	Patate al forno	Insalata mista	Piselli in umido *
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
2° SETTIMANA	Pasta alla bolognese	Pasta al burro e salvia	Risotto alle verdure	Pasta in bianco	Pizza al pomodoro
	Uovo sodo	Formaggio	Hamburger al forno *	Bastoncini di merluzzo impanati*	Prosciutto cotto
	Insalata verde	Insalata mista	Carote in insalata	Insalata di pomodori	Fagiolini in insalata **
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Passato di verdura	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Lasagne alla bolognese	Pasta olio e formaggio
	Rotolo di frittata con verdura	Bocconcini di pollo impanati	Formaggio		Tonno
	Patate prezzemolate	Carote in insalata	Fagiolini in insalata *	Finocchi in insalata	Piselli *
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico	Pasta in salsa aurora	Pasta all'olio aromatizzato	Pizza Margherita	Pasta al pesto
	Formaggio tipo robiola	Uovo sodo	Lonza alla milanese	Prosciutto cotto 1/2 razione	Platessa dorata *
	Piselli alla francese **	Insalata di pomodori	Zucchine gratinate	Insalata verde	Carote in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

\* ingredienti surgelati/congelati all'origine

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine



## MENU' PRIMAVERA / ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pizza		Ravioli in brodo	Pasta in bianco	
	Prosciutto cotto 1/2 razione		Torta salata di ricotta e spinaci**	Filetto di platessa impanato *	
	Insalata verde		Insalata di carote	Pomodori in insalata	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Frutta fresca	Yogurt	
1° SETTIMANA					
	Pasta al pomodoro		Minestrone di verdura**	Pasta pasticciata con ragù	
	Fettine di lonza impanata		Bastoncini di pesce*		
	Insalata mista		Insalata di patate	Zucchine e piselli**	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Frutta fresca	Budino	
2° SETTIMANA					
	Pasta al sugo		Pasta al pesto	Pizza	
	Formaggio		Cosce di pollo al forno	Prosciutto cotto 1/2 razione	
	Insalata di pomodori		Insalata di carote	Insalata verde	
	Pane		Pane	Pane	
	Frutta fresca		Yogurt	Frutta fresca	
3° SETTIMANA					
	Pasta al burro e salvia		Pasta alle verdure	Minestrina con brodo vegetale	
	Tonno		Petto di pollo impanato	Polpette di carne bovina	
	Insalata verde		Zucchine gratinate	Patate e carote in insalata	
	Pane		Pane	Pane	
	Budino		Frutta fresca	Frutta fresca	
4° SETTIMANA					

\* ingredienti surgelati/congelati all'origine

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine



**Tabelle dietetiche**  
**(Scuole Materna — Elementare — Media inferiore)**  
**Pranzo**

ALLEGATO

3)

		<i>ALIMENTI</i>		<i>3-5 anni</i>	<i>6-8 anni</i>	<i>9-10 anni</i>	<i>11-13 anni</i>
<b>1° PIATTO</b>							
<u>asciutto:</u>	Pasta di semola – Riso – Polenta	60	80	90	90	90	90
	Pasta all'uovo – Tortellini freschi	70	90	100	120	120	120
	Pizza	120	140	150	200	200	200
<u>minestre in brodo o con verdure:</u>	Pastina – Semolino – Riso - Orzo	30	40	40	40	40	40
	Tortellini freschi	50	60	70	80	80	80
<u>minestre con legumi:</u>	Pastina – Riso – Orzo	30	30	40	40	40	40
	Legumi secchi	15	20	30	30	30	30
<b>Olio d'oliva Extravergine o Burro crudi</b>							
		5	10	10	10	10	10
<b>Parmigiano</b>							
		5	5	5	5	5	10
<b>2° PIATTO</b>							
<u>carne:</u>	Vitello – Pollo – Tacchino – Maiale	60	70	90	100	100	100
<u>pesce:</u>	Sogliola – Merluzzo – Polipo – Tonno	70	80	100	110	110	110
	Polpette di pesce (Sogliola – Merluzzo)	50	60	70	80	80	80
<u>alternative:</u>	Formaggio – Prosciutto crudo e cotto	60	70	80	100	100	100
<u>uova:</u>	Frittata	1	1 + ½	1 + ½	2	2	2
	Tortino (uova + Formaggio)	1+20	1+40	1+50	2+60	2+60	2+60
<b>Verdura cotta</b>							
	Carote – Fagiolini – Patate – Piselli	70	100	100	150	150	150
<b>Verdura cruda</b>							
	Spinaci – Zucchini, ecc...	50	70	80	100	100	100
	Insalata verde – Carote – Finocchi	80	100	150	150	150	150
	Pomodori						

<i>Olio d'oliva Extravergine</i>	10	10	10	10	
<i>Pane</i>	Comune	40	50	70	100
	Integrale	50	60	90	120
	Grissini	30	40	50	70
<i>Frutta fresca di stagione</i>	Arance – Albicocche – Banane – Cachi	100	120	150	200
	Fragole – Kiwi – Macedonia – Mandaranci				
	Mele – Pere – Pesche – Susine - Uva	200	200	200	200
	Senza zucchero aggiunto	125	125	125	125
<i>Yogurt alla frutta</i>					
	Tipo omogeneo				
<i>Dolce</i>	Budino	150	150	150	150
	Torta	50	80	100	120





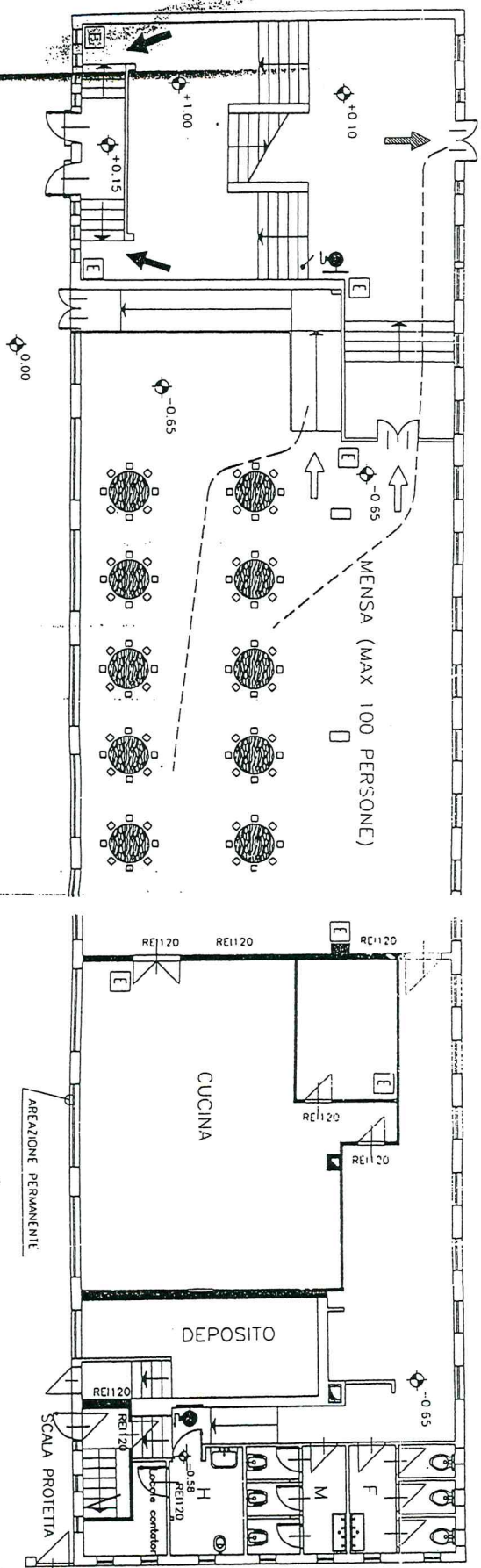




ALLEGATO 4)



Comune di Gressatino (VC)  
Ufficio Tecnico U.P.P. *Paolo Savoca Clementoni*  
*Via Saffarini*



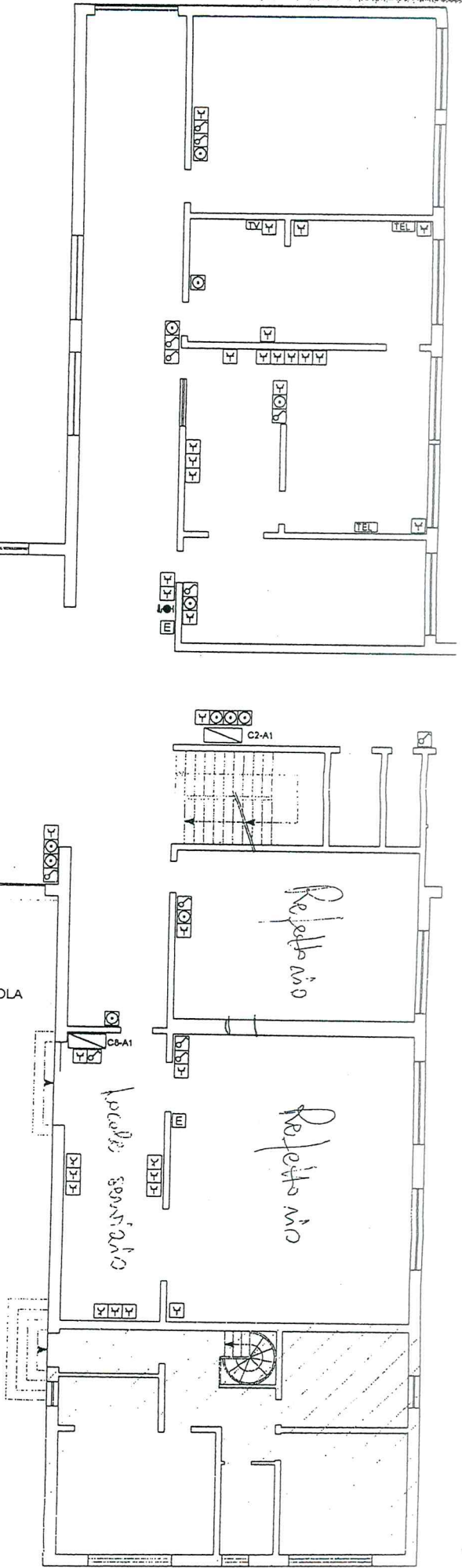
Piano Seminterrato

Pianta S. G. Clementoni = Sc. 1:100

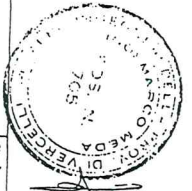
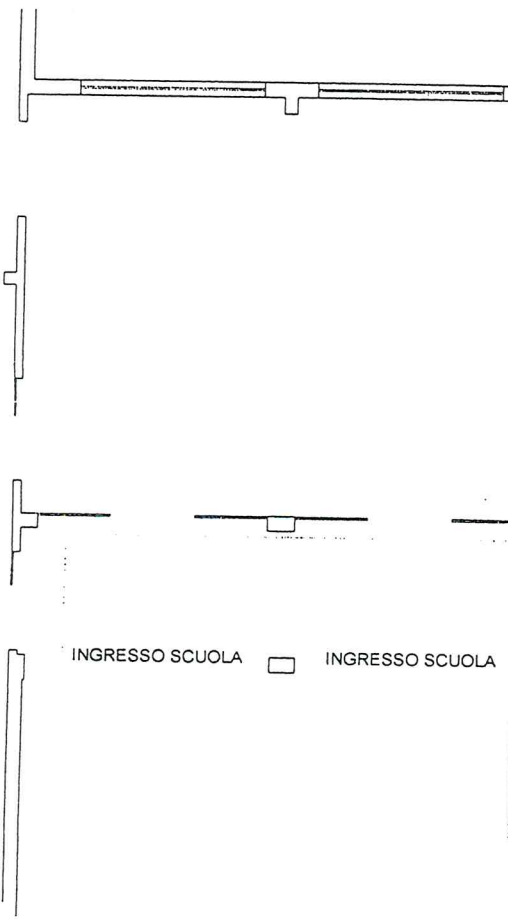


IL RESPONSABILE  
Dell'OPERA  
*[Signature]*  
Architetto

B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U



ALLEGATO 4)



N° Rev.	Descrizione	Data	Firma	Data	Firma	Disegnatore	Committente	Titolo	Foglio	Codice Identif.
				06/08/2002		Meda Alessandro	COMUNE DI CRESCENTINO SCUOLA MEDIA	PIANO TERRA: QUADRI DI DISTRIBUZIONE, INTERRUTTORI E PRESE	13	
							Ing. Marco Meda Via Clerico, 25 13044 Crescentino (VC)		CO	



**PERSONALE MENSA CRESCENTINO**

<b>LIVELLO</b>	<b>MANSIONE</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>5</b>	<b>AIUTO CUOCO</b>	<b>32</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>15</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>10</b>
<b>6S</b>	<b>ASM</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>33</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>15</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>CUOCO</b>	<b>28</b>
<b>5</b>	<b>AIUTO CUOCO</b>	<b>38</b>
<b>6</b>	<b>ASM</b>	<b>18</b>