



COMUNE DI RIVARA

PROVINCIA DI TORINO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI
ANNI SCOLASTICI 2015/2016 – 2016/2017**

INDICE

PARTE I CONDIZIONI GENERALI	5
ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO	5
ART. 2 DURATA DEL SERVIZIO	5
ART. 3 CARATTERE DEL SERVIZIO	5
ART. 4 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	5
ART. 5 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA	8
ART. 6 PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA	8
ART. 7 IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO	9
ART. 8 OFFERTA	9
ART. 9 INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO	9
ART. 10 REVISIONE PREZZI	9
ART. 11 LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI	10
ART. 12 DEPOSITO CAUZIONALE	10
ART. 13 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA	10
ART. 14 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	10
ART. 15 INIZIO DEL SERVIZIO	11
ART. 16 SUBAPPALTO	11
ART. 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	11
ART. 18 RECESSO	12
ART. 19 CESSIONE DEL CONTRATTO	12
ART. 20 CESSIONE DEL CREDITO	13
ART. 21 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	13
ART. 22 OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE	13
ART. 23 CONTROVERSIE	13
ART. 24 CONTRATTO DI APPALTO E SPESE	13
ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI	13
PARTE II CONDIZIONI SPECIALI	14
<u>CAPO I CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO</u>	14
ART. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHiesto	14
ART. 27 TIPOLOGIA DELL'UTENZA	14
ART. 28 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO	14
ART. 29 UBICAZIONE DEL PLESSO E DIMENSIONE UTENZA PRESUNTA	14
ART. 30 MODALITA' ED ONERI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	15
ART. 31 MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI	16
<u>CAPO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI</u>	18
ART. 32 AFFIDAMENTO ALLA DITTA AGGIUDICATARIA DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI	18
ART. 33 CENTRO DI COTTURA	18
ART. 34 ACCESSI	19
<u>CAPO III NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI</u>	20
ART. 35 CONTENITORI	20
ART. 36 MEZZI DI TRASPORTO	20
ART. 37 PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE	20
ART. 38 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	21
ART. 39 RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE	22
ART. 40 NORME LEGISLATIVE	22
<u>CAPO IV NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE</u>	23
ART. 41 PERSONALE	23
ART. 42 DIREZIONE DEL SERVIZIO	24

ART. 43 VESTIARIO	24
ART. 44 IDONEITA' SANITARIA	24
ART. 45 IGIENE DEL PERSONALE	24
ART. 46 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI	25
ART. 47 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	25
ART. 48 APPLICAZIONE CONTRATTUALE	25
ART. 49 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	25
ART. 50 OBBLIGHI DEL PERSONALE	26
<u>CAPO V CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</u>	27
ART. 51 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	27
ART. 52 UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI, A "FILIERA PIEMONTESE" E D.O.P.	28
ART. 53 ETICHETTATURA DELLE DERRATE	28
ART. 54 PEZZATURE	28
ART. 55 GARANZIE DI QUALITA'	28
ART. 56 PIANO DI AUTOCONTROLLO	29
<u>CAPO VI COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE</u>	30
ART. 57 MENU'	30
ART. 58 QUANTITA' IN VOLUME E IN PESI	30
ART. 59 VARIAZIONE DEL MENU'	30
ART. 60 STRUTTURA DEI MENU'	30
ART. 61 PASTI FREDDI O CESTINI DA VIAGGIO	31
ART. 62 PASTI SOSTITUTIVI (PASTI DI EMERGENZA)	31
ART. 63 DIETE SPECIALI	31
ART. 64 DIETE IN BIANCO	32
ART. 65 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO	33
<u>CAPO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE</u>	34
ART. 66 ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE	34
ART. 67 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	34
ART. 68 CONSERVAZIONE CAMPIONI	34
ART. 69 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	34
ART. 70 RICICLO	34
<u>CAPO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE</u>	36
ART. 71 MANIPOLAZIONE E COTTURA	36
ART. 72 PREPARAZIONE PASTI	36
ART. 73 OPERAZIONI PRELIMINARI	36
ART. 74 LINEA REFRIGERATA	37
ART. 75 PENTOLAMI PER LA COTTURA	37
ART. 76 CONDIMENTI	37
<u>CAPO IX PULIZIE, SANIFICAZIONE E ANTINFORTUNISTICA</u>	38
ART. 77 PULIZIA E SANIFICAZIONE	38
ART. 78 SEGNALAZIONE ANTINFORTUNISTICHE	39
<u>CAPO X CONTROLLI SULLA ESECUZIONE DEL SERVIZIO</u>	40
ART. 79 CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE	40
ART. 80 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	41
ART. 81 VIGILANZA DELLA COMMISSIONE MENSA	41
ART. 82 CONTESTAZIONI E RILIEVI	42
<u>CAPO XI ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</u>	43
ART. 83 ONERI INERENTI L'APPALTO	43
ART. 84 SCIOPERI E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	43
ART. 85 PIANO DI EMERGENZA	43
ART. 86 PIANO DI SICUREZZA E RELATIVI ONERI	43
<u>CAPO XII PENALITA'</u>	45
ART. 87 PENALITA'	45

CAPO XIII NORME FINALI

ART. 88 NORME DI RINVIO

ART. 89 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

47

47

47

ALLEGATO 1 - TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO 2 - TABELLE GRAMMATURE A CRUDO

ALLEGATO 3 - MENU'

PARTE I

CONDIZIONI GENERALI

Art. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese specializzate di ristorazione, del servizio di refezione scolastica per i minori frequentanti la Scuola Elementare "Paolo Pallia" del Comune di Rivara (TO) sita in Piazza Garibaldi n. 7.
2. L'appalto in oggetto comprende il seguente servizio:
 - preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, secondo le modalità tutte indicate nel presente Capitolato, nonché l'allestimento, le pulizie, la sanificazione e il riassetto del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
3. La stazione appaltante si riserva inoltre di affidare l'incarico per la fornitura di pasti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate dal presente capitolato, per ulteriori attività promosse dai Comuni.

Art. 2 DURATA DEL SERVIZIO

1. Il servizio viene appaltato per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico approvato dalle competenti autorità (Ministero della Pubblica Istruzione, Provveditorato agli Studi), in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole. Sono escluse le festività, i periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali.
2. L'inizio ed il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
3. Al termine del contratto che coincide con l'ultimo giorno di servizio di ristorazione scolastica nell'anno scolastico 2016/2017 il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.
4. Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto originario l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso o abbandonato.
2. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione può senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

Art. 4 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. Il servizio in oggetto rientra tra quelli elencati all'allegato II B del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (CODIFICA: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica).
2. Il servizio verrà aggiudicato mediante la procedura in economia del cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., con il criterio dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", in analogia a quanto previsto all'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e all'art. 283 del D.P.R. n. 207/2010, da valutarsi secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissione di offerte in aumento. Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una commissione giudicatrice appositamente nominata secondo quanto previsto dall'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dall'art. 282 del D.P.R. 207/2010, che affiderà il servizio alla ditta che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica – economica come segue:
 - a) offerta tecnica: max 60 punti;

b) offerta economica: max 40 punti;

PROGETTO TECNICO

Punteggio massimo: 60 PUNTI, di cui:

PARAMETRO QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTEGGIO MAX 60/100
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire
(A)	<p>Organigramma dell'organico La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore (art. 41).</p> <p>b.1) valutazione n. degli addetti al servizio</p> <p>b.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p>Da 0 a 24 punti così suddivisi</p> <p>b.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio) Punti 6 all'offerta migliore</p> <p>b.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto Punti 6 all'offerta migliore</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b.1.1) e b.1.2) in modo proporzionale con l'applicazione della seguente formula $\frac{\text{OFFERTA}}{\text{OFFERTA MIGLIORE}} \times \text{punteggio massimo}$</p> <p>b.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio) Punti 6 all'offerta migliore</p> <p>b.2.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto Punti 6 all'offerta migliore</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b.2.1) e b.2.2) in modo proporzionale con l'applicazione della seguente formula $\frac{\text{OFFERTA}}{\text{OFFERTA MIGLIORE}} \times \text{punteggio massimo}$</p>
(B)	<p>Piano di formazione Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore come in riferimento all'art. 41 del Capitolato)</p>	<p>Da 0 a 5 così suddiviso 0 punti = fino a 8 ore 3 punti = da 8 ore a 12 ore 5 punti = oltre 12 ore</p>
(C)	<p>Utilizzo di ulteriori prodotti BIOLOGICI, oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia, fino ad un massimo di 8.</p>	<p>Da 0 a 8 punti a discrezione dell'apposita Commissione: 0 punti = assenza di prodotti BIO; 1 punto per ogni prodotto BIO.</p>
(D)	<p>Utilizzo di ulteriori prodotti "filiera piemontese", oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia, fino ad un massimo di 6.</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione: 0 punti = assenza di prodotti "filiera piemontese"; 1 punto per ogni prodotto "filiera</p>

		piemontese".
(E)	Utilizzo di ulteriori prodotti "filiera provinciale" , specificando la tipologia, fino ad un massimo di 2.	Da 0 a 2 punti a discrezione dell'apposita Commissione: 0 punti = assenza di prodotti "filiera provinciale"; 1 punto per ogni prodotto "filiera provinciale".
(F)	Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nella scuola interessata dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.	Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.
(G)	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza , che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).	Da 0 a 3 punti a discrezione dell'apposita Commissione: Punti 0 = assenza della rilevazione; Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale; Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale; Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.
(H)	Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio: la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.	Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.

OFFERTA ECONOMICA

Punteggio massimo: 40 PUNTI.

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di 40 punti. Tale punteggio sarà assegnato al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base alla seguente formula:

$$p = pM \times Pm / P$$

dove:

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

pM = punteggio massimo attribuibile

Pm = miglior prezzo complessivo offerto

P = prezzo complessivo dell'offerta presa in considerazione

Tutti i coefficienti così ottenuti e i conseguenti punteggi verranno presi in considerazione fino alla seconda cifra decimale, arrotondando questa all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia maggiore o uguale a cinque.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà totalizzato il punteggio maggiore, sommando il punteggio totalizzato per l'offerta tecnica con quella economica.

In caso di punteggi uguali si aggiudicherà all'offerta con il più alto punteggio relativo ai soli elementi di valutazione tecnica.

In caso di ulteriore parità verrà effettuato sorteggio.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora il servizio offerto non sia ritenuto idoneo ovvero ritenga che le Ditte non offrano le necessarie garanzie organizzative e di affidabilità. In tal caso i concorrenti non potranno sollevare eccezione o pretesa alcuna.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di procedere all'aggiudicazione anche in caso di unica offerta ammissibile quando questa sia ritenuta idonea e congrua.
5. L'appalto in oggetto è da considerarsi unitario e, pertanto, saranno ritenute inammissibili offerte frazionate, riferite cioè a parte dei servizi elencati nel presente capitolato.

Art. 5 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Le modalità di espletamento della gara sono quelle indicate nel Disciplinare di gara.

Art. 6 PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, compresi quelli complementari, la fornitura delle derrate, le prestazioni del personale, i materiali necessari per il servizio principale e per quelli aggiuntivi, le spese generali ed ogni altro onere espresso o meno, inerente e conseguente il servizio di cui al presente appalto. Il prezzo unitario posto a base di gara deve intendersi pertanto comprensivo delle spese per: l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la loro conservazione presso la sede dell'appaltatore; la preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura dell'appaltatore; il confezionamento e la veicolazione dei pasti, in conformità alle norme di legge, dal centro di cottura alle sedi indicate; la distribuzione/scodellamento dei pasti; la fornitura del materiale e delle attrezzature indicati dal presente capitolato; il prezzo è comprensivo inoltre, delle spese per i servizi di riordino, pulizia, disinfezione dei locali di refezione e di pertinenza indicati, compresa la fornitura dei materiali e mezzi d'opera necessari.

Il prezzo unitario posto a base di gara viene fissato come in appresso:

Euro 4,25 + IVA a pasto (alunni ed insegnanti aventi diritto) con il rispetto delle diverse grammature risultanti dalla tabelle dietetiche previste dal presente capitolato.

Nell'offerta economica devono essere indicati, ai sensi dell'art. 86, comma 3 bis e dell'art. 87, comma 4 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. a pena di esclusione, i costi interni aziendali relativi alla sicurezza.

Art. 7 IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presunto a base di gara dell'appalto per gli A.S. 2015/2016 e 2016/2017 ammonta ad **€ 72.250,00** oltre IVA 4%, così desunti:
€ 4,25/costo pasto x n. 100 gg. annui presunti x n. 85 alunni presunti x n. 2 anni scolastici.
2. Il numero dei pasti è puramente indicativo, potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, sulla base delle effettive richieste degli utenti.
3. Il corrispettivo previsto (prezzo offerto dalla ditta che risulterà aggiudicataria) sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.
4. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi a base d'asta sopra indicati.
5. Il prezzo offerto deve considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per i servizi indicati nel presente capitolato.
6. Il suddetto importo – riferito ad una media di giorni previsti nel calendario scolastico, si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

Art. 8 OFFERTA

1. L'offerta dovrà avere una validità non inferiore a 180 (centottanta) giorni lavorativi con decorrenza dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa.
2. Con la presentazione dell'offerta, l'impresa è immediatamente obbligata nei confronti dell'Amministrazione Comunale.
3. Con il solo fatto della presentazione dell'offerta, si intenderanno accettate, da parte delle Concorrenti, tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto e dei restanti atti di gara.
4. La Commissione di gara **si riserverà la facoltà** della valutazione delle offerte anomale rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, comma 2, del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. In tale caso, il Responsabile del procedimento procederà a richiedere all'impresa le relative giustificazioni per la verifica dell'anomalia, con le modalità ed i termini espressamente indicati all'art. 88 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 9 INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO

1. I corrispettivi offerti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto dall'articolo successivo.

Art. 10 REVISIONE PREZZI

1. Il prezzo del singolo pasto, oggetto del presente capitolato, quale risulterà dalle determinazioni di aggiudicazione definitiva della gara, è fisso per tutto il primo anno scolastico dell'appalto.
2. A partire dall'inizio del secondo anno scolastico, il prezzo è soggetto a revisione, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., su istanza della ditta appaltatrice da presentarsi entro il mese di giugno per l'anno scolastico successivo, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, capitolo di spesa relativo ai servizi ricettivi e di ristorazione, rilevato nel mese di maggio dell'anno scolastico precedente.

Art. 11 LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

1. Il pagamento dei corrispettivi, avverrà a fronte di presentazione di singole fatture per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento.
2. L'impresa dovrà fatturare al Comune il costo unitario del pasto, come da offerta, a cadenza mensile distinguendo:
 - i pasti dei minori frequentanti le scuole elementari e del personale educativo;
 - i pasti dei docenti statali aventi titolo (a fronte di rimborso dello Stato).
3. Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediate ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale fatture).
4. I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura al protocollo generale di ogni Comune, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. da parte del Comune stesso.

Art. 12 DEPOSITO CAUZIONALE

1. Si rimanda al Disciplinare di gara.

ART. 13 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. L'impresa si assume la responsabilità penale e civile derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto.
2. L'appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti del servizio di refezione, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
3. L'impresa è responsabile verso l'Amministrazione dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti.
4. Ogni responsabilità penale e civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione comunale, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'impresa aggiudicataria.
5. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
6. L'appaltatrice è tenuta a produrre, nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula dei due contratti, e comunque prima dell'inizio del servizio, un'assicurazione Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a € 4.000.000,00 per sinistro. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia, compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. Nella polizza dovrà essere prevista la qualifica di terzo al Comune Appaltante.
L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 14 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. L'impresa che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese o eccezioni e sarà tenuta a risarcire il Comune di Rivara per l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:
 - a) aggiudicazione alla impresa che segue nella graduatoria, per quanto riguarda il danno derivante dalla differenza tra l'offerta del recedente e quella della offerente che segue in graduatoria;
 - b) ripetizione della gara.

Art. 15 INIZIO DEL SERVIZIO

1. L'impresa aggiudicataria dovrà iniziare il servizio il primo giorno del calendario scolastico del settembre 2015. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, sarà intesa quale rinuncia all'aggiudicazione; qualora avvenga per cause imputabili all'Amministrazione, non darà comunque diritto alla aggiudicataria di richiedere indennizzo o risarcimento alcuno.

Art. 16 SUBAPPALTO

1. Non è consentito all'Impresa il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

Art. 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico della aggiudicataria;
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione parziale o totale del contratto o subappalto, non autorizzata, da parte della aggiudicataria;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto del servizio principale ed impiego, per lo stesso, di personale non dipendente della aggiudicataria e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
 - d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
 - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e dagli allegati;
 - f) mancata osservanza del Sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007;
 - g) casi di intossicazione/tossinfezione alimentare;
 - h) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla appaltatrice, anche a seguito di diffida del Comune, che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio; comunque dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico;
 - i) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla appaltatrice dal capitolato e dal contratto, violazioni contemplate all'art. 87 "Penalità", ovvero ogni altra circostanza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - j) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della appaltatrice;
 - k) errate somministrazioni di diete speciali con grave danno per l'utenza;
 - l) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - n) mancata attivazione della fornitura alla data stabilita o interruzione non motivata del servizio;
 - o) mancata attivazione, per la data stabilita per l'inizio del servizio, del centro di cottura secondo le caratteristiche indicate dal capitolato.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione definitiva salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo affidamento del servizio attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta aggiudicataria con cui il contratto è stato risolto.
6. Alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
7. Per le disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta aggiudicataria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 18 RECESSO

1. L'Amministrazioni Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla aggiudicataria con lettera raccomandata A/R o PEC nei casi di:
 - a) giusta causa;
Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - ✓ l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della aggiudicataria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della impresa;
 - ✓ il caso in cui la aggiudicataria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale la medesima si è aggiudicata il Contratto, nonché richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
 - ✓ qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - ✓ ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.
 - b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici.
2. La ditta aggiudicataria dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione possa, a giudizio degli Enti provocare danno agli stessi.
3. In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 codice civile.

Art. 19 CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto. Si applica l'art. 116 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nei casi di cessione d'azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione societaria.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di cessione del contratto in caso di trasferimento di funzioni, mediante creazione di nuova amministrazione, ove la prestazione di che trattasi rientri negli scopi di costituzione della nuova amministrazione.

Art. 20 CESSIONE DEL CREDITO

1. Le cessioni di credito, nonché le procedure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento contrattuale, non hanno alcun effetto ove non siano preventivamente autorizzate.

ART. 21 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

ART. 22 OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE

1. L'appaltatore è tenuto ad osservare quanto previsto dal piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, dal codice di comportamento e dalla Legge 190/2012 e s.m.i per le parti di competenza.
2. L'impresa si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera l), della Legge 06.11.2012, n. 190.

ART. 23 CONTROVERSIE

1. Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore, in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, verrà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria. Competente è il foro di Ivrea.

ART. 24 CONTRATTO DI APPALTO E SPESE

1. La stipulazione del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria potrà avvenire soltanto dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.
2. Nel caso in cui l'impresa non stipuli il contratto e/o non versi i relativi oneri e le spese, nei termini fissati dall'amministrazione, decade automaticamente dalla aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale stessa che porrà a carico dell'impresa le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Art. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali (Privacy), si informa che i dati forniti dalle Imprese sono trattati dal Comune esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
2. L'aggiudicatario dovrà altresì applicare le norme del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. relativamente ai dati personali, sensibili e non, di cui il personale impiegato verrà, eventualmente a conoscenza a seguito dell'incarico ricevuto.
3. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Rivara.

PARTE II CONDIZIONI SPECIALI

CAPO I Caratteristiche del servizio

Art. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

1. I pasti preparati giornalmente presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, in tempo utile per garantire il rispetto degli orari fissati per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza, dovranno essere trasportati con il sistema del legame misto utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. Per l'intero ciclo, dalla preparazione, alla distribuzione dei pasti, deve essere garantita la qualità igienica e organolettica degli stessi.

Art. 27 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza del servizio di refezione è costituita da:
 - a) minori delle scuole elementari di Rivara, personale docente delle scuole avente diritto e collaboratori scolastici. Si precisa che il personale statale non avente diritto al pasto, qualora voglia usufruire della mensa, dovrà pagare direttamente alla ditta.

Art. 28 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità per l'esecuzione dell'appalto, sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che andranno a costituire parte integrante del contratto.

Art. 29 UBICAZIONE DEI PLESSI DI DESTINAZIONE DEI PASTI E TIPOLOGIA DEGLI STESSI

1. Il servizio dovrà essere svolto presso la Scuola Elementare di Rivara sita in Piazza Garibaldi n. 7.
2. Il numero degli utenti sotto riportato ha un valore indicativo, si riferisce ai dati giornalieri relativi al numero fruitori iscritti al servizio in argomento nell'anno scolastico 2014/2015 e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto la fornitura dei pasti avverrà in base alle effettive presenze di alunni e personale. Giornalmente la ditta aggiudicataria si accerterà del numero effettivo di presenze.

PASTI ANNUI	TIPOLOGIA
n. 7.550 presunti	pasti cotti veicolati scuola elementare bambini ed adulti

3. I pasti dovranno essere forniti con le seguenti modalità:

Scuola elementare	per tre giorni alla settimana: lunedì, martedì e giovedì ore 12.30
-------------------	---

4. Si puntualizza altresì che i dati sopraindicati – riferiti all'anno scolastico 2014/2015 possono subire variazioni, su richiesta dei Dirigenti Scolastici e/o del Comune, e ciò in relazione a modificazione della struttura oraria delle classi, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.
5. Si puntualizza che i dati sopraindicati sono puramente indicativi, sono stati rilevati in un giorno-tipo del calendario scolastico e potranno pertanto subire variazioni in relazione all'organizzazione del tempo scuola disposta dai Dirigenti Scolastici o per esigenze di

organizzazione dei servizi scolastici da parte del Comune, senza che la aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 30 MODALITA' ED ONERI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico della Aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.
2. I pasti di cui al presente appalto, dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura della aggiudicataria, da personale della stessa e con derrate approvvigionate a cura della appaltatrice, la quale provvederà altresì al trasporto dei pasti pronti, con propri automezzi, utilizzando contenitori termici conformi a quanto stabilito dal D.M. 20/03/1973 e s.m.i., e li consegnerà nelle sedi indicate dei centri di distribuzione
3. In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico della ditta Aggiudicataria i seguenti oneri:
 - a) l'acquisto di tutte le derrate, conformi a quanto disposto dal presente capitolato e alle norme vigenti in materia, occorrenti al confezionamento dei pasti, compresi gli alimenti senza glutine necessari alle diete speciali;
 - b) la preparazione, la cottura, il confezionamento, presso il Centro Cottura, dei pasti;
 - c) il trasporto dei pasti al refettorio scolastico e la loro distribuzione;
 - d) la consegna, su richiesta, dei pasti speciali per minori ed adulti, in base alle indicazioni degli artt. 62-63-64 di massima sottoelencati:
 - **pasti sostitutivi** in caso di non conformità riscontrate di una o più parti del pasto;
 - **diete speciali** per dieterapie secondo prescrizione del medico di base del SSN dell'ASL competente oppure specialista, rinnovata annualmente. Per utenza con specifiche esigenze di carattere etico ed etnico-religioso si rinvia all'articolo 65;
 - **diete cosiddette in bianco e a ridotto contenuto di lipidi** in caso di lievi disturbi;
 - e) l'allestimento del refettorio delle scuole elementari, consistente nella preparazione dei tavoli, e con il posizionamento per ogni posto/utente delle posate, del bicchiere, del tovagliolo e dell'acqua;
 - f) la fornitura di acqua naturale sfusa;
 - g) la fornitura degli arredi (linee di distribuzione e/o di carrelli termici) ove non presenti, finalizzati sia allo stoccaggio delle vivande in condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche ottimali, che al loro sporzionamento nonché alla relativa distribuzione;
 - h) la fornitura di arredi per il consumo dei pasti degli utenti (tavoli e sedie) ove non presenti;
 - i) la fornitura di tutti i contenitori (isotermici) per provvedere al trasporto delle vivande ai vari refettori;
 - j) la pulizia straordinaria generale (compresi vetri pareti e arredi) e il risanamento completo dei locali all'inizio e al termine del periodo di articolazione del periodo di refezione scolastica;
 - k) la pulizia settimanale interna ed esterna di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti ed adiacenti, di pertinenza; l'areazione dei locali per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - l) il riassetto, la pulizia e la sanificazione quotidiana dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti del refettorio;
 - m) la pulizia e la sanificazione dei bagni attigui al refettorio;
 - n) il lavaggio dei vassoi (ove utilizzati), dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili, delle linee, dei carrelli e di quant'altro sia utilizzato per espletare il servizio;
 - o) la somministrazione dei pasti agli utenti;
 - p) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario e conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico - sanitaria e di sicurezza sul lavoro;
 - q) la fornitura al personale degli indumenti da lavoro e di quant'altro indicato al capo IV - art. 43 e seguenti; l'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della commissione mensa;
 - r) la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti;

3. L'orario sopra riportato è puramente indicativo. Il prospetto dell'orario definitivo di consegna pasti nel plesso – previa conferma da parte del Dirigente scolastico - verrà comunicato alla aggiudicataria da parte degli Uffici Comunali all'inizio dell'anno scolastico e comunque prima dell'avvio dell'appalto. La redazione degli orari definitivi e degli eventuali turni, sarà comunque sempre concertata preventivamente fra il Responsabile dell'aggiudicataria e i docenti Referenti di plesso, al fine di ottimizzare ed armonizzare le turnazioni con gli orari scolastici.
4. Una volta definiti gli orari, essi dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, fatte salve eventuali modifiche richieste dall'Amministrazione Comunale, su domanda/proposta del Dirigente scolastico.
5. L'aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.
6. Il personale addetto al ritiro firmerà la bolla per ricevuta restituendone copia alla Appaltatrice ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

CAPO II

Strutture, Attrezzature e Arredi

Art. 32 AFFIDAMENTO ALLA DITTA AGGIUDICATARIA DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

1. Con decorrenza dalla data di inizio dell'appalto, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegnano alla aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali, ubicati all'interno del plesso scolastico, destinati allo smistamento ed alla distribuzione pasti, con annessi spazi per dispensa/magazzino e deposito del materiale occorrente per la pulizia e degli indumenti degli addetti ecc.; sono assegnati in uso gratuito il carrello termico e gli arredi ivi presenti.
2. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto e non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza.
3. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
4. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.
5. Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'eventuale adeguamento delle stesse alle norme vigenti, con particolare riguardo al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 37 del 22 gennaio 2008 e successive modifiche e integrazioni. Le prescrizioni del presente Capitolato relativamente alle opere di adeguamento alle normative di legge vigenti, devono considerarsi quali prescrizioni minime, restando inteso che la aggiudicataria dovrà provvedere a tutto quanto necessario per la messa a norma e l'ottenimento delle autorizzazioni di legge.
6. Tutto quanto non presente nei locali interessati dal servizio di refezione e necessario all'esecuzione del servizio conformemente al presente capitolato, resta a carico della aggiudicataria che dovrà provvederne la fornitura, l'eventuale collaudo, la messa in opera, la manutenzione, senza che ciò comporti richiesta economica alcuna a carico del Comune. Tutte le attrezzature e gli arredi forniti ad integrazione degli esistenti, resteranno in titolarità della aggiudicataria che, al termine del servizio, avrà titolo alla loro rimozione, a propria cura e spese.

Art. 33 CENTRO DI COTTURA

1. La aggiudicataria obbligatoriamente, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura, esclusivamente dedicato alla ristorazione scolastica, per la preparazione e cottura dei pasti di cui al presente appalto e relativo magazzino per lo stoccaggio, conservazione, lavorazione delle derrate. Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalle norme vigenti mediante idonea documentazione (S.C.I.A. sanitaria) presentata all'A.S.L. competente per territorio.
2. Tale centro dovrà essere tassativamente ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 30 minuti. La tempistica di consegna è riferita al tragitto dal centro di cottura in disponibilità dell'impresa, alla sede municipale del Comune di Rivara.
3. La distanza di cui al comma precedente, verrà provata attraverso la rilevazione di cui al sito www.viamichelin.it con itinerario calcolato con opzione "percorso rapido", le cui risultanze dovranno essere allegate in sede di offerta.
4. L'impresa, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare, **a pena di esclusione dalla gara**, di avere in disponibilità, alla data d'inizio del servizio, il centro di cottura di cui al comma 1 e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.
5. La aggiudicataria dovrà presentare prima della consegna del servizio la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie.
6. La mancanza della dichiarazione di cui al comma 4 determinerà l'esclusione dalla gara.

7. Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determineranno per la concorrente la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.
8. La perdita del requisito di cui al comma 1, durante l'esecuzione del servizio, determinerà la risoluzione del contratto previa contestazione dell'inadempimento contrattuale e assegnazione di adeguato termine per provvedere.

Art. 34 ACCESSI

1. L'aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
2. L'aggiudicataria dovrà dare libero accesso al personale di altre imprese autorizzate dall'Amministrazione Comunale, ogni qualvolta si renderà necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o i danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
3. Nei magazzini e nei locali adibiti allo smistamento dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione, del controllo e verifica dell'Amministrazione Comunale e degli Organismi legalmente autorizzati.
Ogni deroga e responsabilità è a carico della aggiudicataria.

CAPO III

Norme concernenti il trasporto e la distribuzione dei pasti

Art. 35 CONTENITORI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.
2. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici (forate per verdure cotte a foglia) in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.
3. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.
4. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 53.
5. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi (con riconoscibile idonea etichettatura) adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.
6. Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm. per evitare fenomeni di impaccamento.
7. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 36 MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati con pareti interne completamente lavabili e disinfettabili, rispettando le temperature degli alimenti previste dalla legislatura vigente e comunque conformi al DPR 327 art. 43 e Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla aggiudicataria. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate alla fornitura oggetto del presente appalto.
3. La aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel singolo centro di distribuzione e nel refettorio, con la descrizione degli orari di carico e scarico, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Art. 37 PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

1. Il personale della aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nelle varie sedi di distribuzione; indicativamente:
 - per le scuole primarie di 1° un operatore almeno ogni 50 utenti circa, o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero sulla totalità dell'utenza (o frazioni di 50

nel caso gli utenti non raggiungano tale numero, con una tolleranza massima del 10%, con arrotondamento per difetto).

Art. 38 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:
 - a) non avere smalto sulle unghie, né unghie finte; togliersi anelli, braccialetti, collane, orologio, orecchini (compresi vari tipi di piercing);
 - b) lavarsi le mani;
 - c) indossare il camice bianco, la cuffia, la mascherina, i guanti monouso ed idonei calzari;
 - d) aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature mediante termometri ad immersione di proprietà della Impresa, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, debbono essere subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:
 - a) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - b) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - c) utilizzare utensili adeguati e calibrati e mestoli graduati;
3. Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche.

Esempi di tecniche validate sono:

PIATTO CAMPIONE:

Può essere realizzato con 2 modalità:

- a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
- b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN-); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio 60 g X 2 = 120 g). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 120 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

La modalità migliore, per realizzare un piatto campione è la a); tuttavia in caso di impossibilità di cucinare in loco (ad es. pasti veicolati) è possibile ricorrere alla modalità b).

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione. La fotografia dovrà essere ben visibile nel locale mensa.

UTENSILI TARATI:

Uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

4. Lo stoccaggio dei pasti per la distribuzione dovrà avvenire utilizzando le linee di distribuzione ovvero dei carrelli scaldavivande dotati di termostati termici, messi a disposizione dalla aggiudicataria ove le strutture non sono presenti. Alla accensione di tali apparecchiature, con adeguato anticipo rispetto al loro utilizzo, dovrà provvedere personale della impresa stessa. Dovrà essere garantito un numero minimo di linee di distribuzione/carrelli scaldavivande adeguato ad un servizio efficiente in relazione al numero di utenti dei vari plessi.
5. Tutti i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta e le scatole di materiale a perdere, dovranno essere tenuti sempre sollevati da terra.

6. Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli e la distribuzione dei cibi (stoviglie, posate, ecc...) dovranno essere conservati con la massima cura, negli appositi armadi.
7. Il piano sopra gli armadi non dovrà essere utilizzato quale piano di appoggio.

Art. 39 RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. L'aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù, allegato al presente capitolato, nella quantità prevista dalle Tabelle merceologiche, (allegate anche queste al presente capitolato) considerando le misure indicate al netto degli scarti e prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione), salvo diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione Comunale.
2. In caso di mancate conformità da parte della aggiudicataria, tali da non consentire la distribuzione dei pasti consegnati, la stessa è obbligata a provvedere, quanto prima e comunque entro il termine massimo di un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, con alimenti riconducibili a quelli indicati nelle tabelle merceologiche.

Art. 40 NORME LEGISLATIVE

1. Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:
 - a) alla Legge 30/04/1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26/03/1980 n. 327 e successive modifiche;
 - b) al Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004, e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
 - c) tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.
2. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
3. I prodotti a "filiera piemontese" e biologici, sono soggetti alle rispettive norme di legge vigenti.
4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.L.gs 09.04.2008 n. 81 e successive modificazioni e integrazioni).

CAPO IV

Norme concernenti il personale addetto alla produzione, al confezionamento e alla distribuzione

Art. 41 PERSONALE

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, in relazione ai profili e mansioni di ognuno, e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene in generale, sull'igiene degli alimenti, principi nutrizionali; nozioni su allergie alimentari, intolleranze e celiachia, corretta porzionatura, sicurezza e prevenzione.
Inoltre dovranno essere previsti ulteriori momenti formativi su: l'importanza della riduzione del sale nell'alimentazione, la nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni, l'importanza del recupero di alimenti non distribuiti.
Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.
2. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio deve mantenere un rapporto corretto con l'utenza, con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche.
3. L'organizzazione del personale deve essere tale da permettere per ogni fase una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto.
4. La aggiudicataria dovrà individuare un cuoco, con esperienza documentabile di almeno 3 anni nella medesima qualifica nel servizio di ristorazione scolastica.
5. L'impresa deve altresì assicurare la figura di una dietista, per un numero di ore sufficienti, con comprovata esperienza di almeno 3 anni nel campo, avente i compiti di predisporre le diete speciali e di essere referente per la verifica ed il controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nel plesso scolastico.
6. L'organigramma del personale, che dovrà essere allegato al progetto organizzativo, dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e l'assegnazione di riferimento ai propri compiti, con relative ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro durante la fase della somministrazione dei pasti, nel rapporto medio di 1 addetto/50 alunni per le Scuole primarie.
7. L'impresa dovrà sempre preventivamente comunicare, la variazione della consistenza numerica del personale e della relativa qualifica prima di procedere a mutamenti in relazione all'organico.
8. La aggiudicataria dovrà garantire lo svolgimento del programma di formazione/aggiornamento a tutto il personale che sarà impegnato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, che comunque dovrà avere una durata minima di otto ore, specifico per tipologia professionale, come previsto dalla Legge 12/2003 e con regolare rilascio di certificazione di frequenza.
9. Tale documentazione, dovrà essere conservata sul posto di lavoro a cura del Direttore del Servizio, il quale avrà altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.
10. Il Direttore del Servizio avrà altresì l'obbligo di segnalare immediatamente all'Autorità Sanitaria casi sospetti di malattia infettive o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.
11. L'impresa dovrà informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.
12. Per il personale con funzioni di responsabilità (direttore, cuoco e dietista), a comprova dei requisiti richiesti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere trasmessa idonea documentazione all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.
13. La aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto stesso, con funzioni di responsabilità: Direttore,

Cuoco e Dietista, e a mantenere nell'organigramma le entità numeriche, le posizioni funzionali e il monte ore di lavoro, in applicazione del piano presentato nel progetto organizzativo del servizio e valutato in sede di gara.

Art. 42 DIREZIONE DEL SERVIZIO

1. La direzione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente appalto. Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il referente preposto dall'Amministrazione Comunale al controllo dell'andamento del servizio.
2. Tra le sue funzioni principali rientrano:
 - ✓ dirigere e controllare le attività del Centro Cottura ed i rapporti con i fornitori;
 - ✓ rappresentare ad ogni effetto l'Impresa ed avere capacità di prendere decisioni anche in situazioni di contingibilità;
 - ✓ dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;
 - ✓ coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
 - ✓ mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
 - ✓ intervenire quale referente dell'impresa alla Commissione Mensa;
 - ✓ tenere i contatti ed essere il referente per le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.
3. Il Direttore, individuato all'inizio del servizio, non potrà essere trasferito, sostituito, senza una preventiva comunicazione al Comune di almeno 15 giorni, salvo motivate cause documentate.
4. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), la Aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore con esperienza almeno triennale, dandone tempestiva comunicazione al Comune.

Art. 43 VESTIARIO

1. La Aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla vigente normativa.
2. Tali indumenti saranno provvisti di scritte di identificazione riportanti la denominazione della Aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.
4. La Aggiudicataria è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso, che il personale dovrà obbligatoriamente usare nei casi previsti dalla normativa vigente.

Art. 44 IDONEITA' SANITARIA

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative.

Art. 45 IGIENE DEL PERSONALE

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né unghie finte, né indossare anelli, braccialetti o altri monili durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 46 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Aggiudicataria l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio oggetto dell'appalto.

Art. 47 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. La Aggiudicataria dovrà rispettare le norme derivanti dal contratto di lavoro, dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio riguardo alla tutela dei lavoratori.
2. L'inottemperanza agli obblighi sopra descritti sarà motivo di risoluzione del contratto.
3. Nell'esecuzione del lavoro la Aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza delle norme di sicurezza e antinfortunistiche da parte dei singoli lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevate e indenne l'Amministrazione appaltante. La Aggiudicataria dovrà inoltre aver ottemperato a quanto previsto dalla L. 68/99 e s.m.i. in materia di collocamento dei disabili.
4. La Aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
5. Il personale tutto, escluso eccetto quello impiegato nel servizio di pulizia e riordino, dovrà essere iscritto nel libro paga della Aggiudicataria.
6. L'Amministrazione Comunale non avrà alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Aggiudicataria o per attività inerenti i servizi da questo svolti, restando totalmente estranee al rapporto d'impiego costituito tra la Aggiudicataria ed il personale dipendente e sollevate da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della Aggiudicataria nei confronti del personale stesso.

Art. 48 APPLICAZIONE CONTRATTUALE

1. La Aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio in oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre imprese già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
3. I suddetti obblighi vincolano la Aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale sono a carico della Aggiudicataria.
5. La Aggiudicataria nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999 n. 68 e s.m.i.

Art. 49 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E NORMATIVA COMUNITARIA

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 30.04.1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni, alla normativa comunitaria, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 50 OBBLIGHI DEL PERSONALE

1. Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla Aggiudicataria, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.
2. In caso di contestazione sulla qualità dei pasti non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'Amministrazione Comunale o ad incaricati da queste di attività di controllo sulla conformità delle derrate agli standard di qualità/quantità previsti dal presente capitolato.
3. La Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

CAPO V

Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 51 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Tutti i prodotti alimentari impiegati e direttamente forniti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate ed ai limiti di contaminazione microbica, come previsto dalle disposizioni legislative vigenti.
2. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti la appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente a quanto stabilito nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.
3. Nell'esecuzione del servizio la appaltatrice si impegna all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari corrispondenti alle seguenti caratteristiche:
 - a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - b) conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE e dalla normativa italiana;
 - c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale;
 - d) conformi alla normativa di materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.
4. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire queste diciture e informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
 - nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.
5. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni e aggiornamenti.
6. Prima della stipulazione del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà inviare all'Ufficio Segreteria l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato; ogni cambiamento deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale.
7. La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore alla ditta aggiudicataria e dalla stessa a quella prevista dal presente capitolato;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
 - a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.
8. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati) né carni a rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata dovrà essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Le Amministrazioni comunali si riservano la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari; le eventuali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dei Comuni.

9. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini del centro di cottura dovranno essere separati da eventuali altre derrate alimentari presenti, e chiaramente identificabili.
10. I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore dovranno essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 52 UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI, A "FILIERA PIEMONTESE" E D.O.P.

1. Lo standard minimo di prodotti che la aggiudicataria dovrà garantire è il seguente:
 - Alimenti Biologici: pomodori, passata di pomodoro e pelati;
 - Alimenti a "filiera piemontese": riso, formaggi freschi, uova fresche, carne bovina e carne di pollo;
 - Alimenti "D.O.P.": parmigiano reggiano.
2. L'Amministrazione Comunale, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute intende premiare, con l'attribuzione del punteggio di cui al precedente art. 4, l'impresa che si impegna a fornire nel menù ulteriori alimenti biologici, a "filiera piemontese" e a "filiera provinciale", oltre a quelli sopra indicati.

Art. 53 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti: Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25.10.2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dalla aggiudicataria dovranno essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte della aggiudicataria.
5. Si dovrà apporre nel locale refettorio un apposito cartello con la dicitura "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio", così come prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività e si dovrà conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

Art. 54 PEZZATURE

1. Tutti i prodotti dovranno essere preconfezionati in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

Art. 55 GARANZIE DI QUALITÀ

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Art. 56 PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici l'impresa aggiudicataria dovrà effettuare giornalmente scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo nel centro di cottura.
2. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, il rispetto del menù programmato attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, compresa ogni variazione degli stessi.
3. La ditta aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dal Regolamento C.E. 178/2002 e dal Regolamento C.E. 852/2004.

CAPO VI

Composizione dei pasti e tabelle dietetiche

Art. 57 MENU'

1. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i piatti per tipo, qualità e quantità indicati nel menù e nelle corrispondenti tabelle dietetiche (Allegati 2 e 3) predisposti dal Comune di Rivara e approvati in data 22.05.2015 dal Dipartimento di Prevenzione Struttura complessa di igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL TO4 di Ivrea (TO).
2. Il menù è articolato su quattro settimane e suddiviso in invernale e estivo. La data di introduzione del menù sarà stabilita, in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento e comunque indicativamente:
 - Menù invernale dal 15 ottobre al 14 aprile;
 - Menù estivo dal 15 aprile al 14 ottobre.
4. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 3) o concordati dalle parti.
6. E' consentita, in via temporanea e assolutamente straordinaria, una variazione nei seguenti casi:
 - a) guasti che non consentano la realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per incidenti, ecc.;
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili per la preparazione di quel piatto;
 - d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
 - e) cause gravi, contingenti, imprevedibili, non imputabili alla impresa.
7. Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata e, comunque autorizzata dall'Amministrazione Comunale, prima con vie brevi (vista la contingenza) a cui dovrà seguire comunicazione scritta (anche in via telematica o tramite fax).

Art. 58 QUANTITA' IN VOLUME E IN PESI

1. La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella, da presentare prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale.

Art. 59 VARIAZIONE DEL MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. Le variazioni del menù – tranne quelle straordinarie contemplate all'art. 57, comma 6, – potranno essere previste a fronte di una proposta emersa in sede di Commissione Mensa o su richiesta dei Comuni o dell'ASL
2. Tali variazioni, comprese le grammature e le caratteristiche delle derrate alimentari, potranno essere apportate solo dopo la specifica autorizzazione scritta dell' Amministrazione Comunale che le rilascerà dopo l'approvazione del competente Servizio ASL.
3. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Amministrazione Comunale.
4. Qualora il menù venga modificato, il prezzo del pasto rimarrà invariato.

Art. 60 STRUTTURA DEI MENU'

PRANZO
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno

pane
frutta o yogurt o budino
acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino
acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno

Art. 61 PASTI FREDDI O CESTINI DA VIAGGIO

1. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in occasione, fra l'altro, delle uscite didattiche, o, in casi particolari, pasti in monorazione.
2. I pasti di cui al comma 1 dovranno essere composti, nelle quantità riportate nell'allegato relativo alle tabelle merceologiche, da:
 - a) due panini di cui: uno confezionato con formaggio stagionato e uno con prosciutto cotto;
 - b) pizza;
 - c) un panino con marmellata;
 - d) un succo di frutta;
 - e) una banana o una mela;
 - f) acqua minerale naturale 500 ml.

Il cestino riguarda il fabbisogno alimentare per il pranzo.

I pasti freddi o cestini da viaggio dovranno essere contemplati anche per le diete speciali e senza glutine.

Art. 62 PASTI SOSTITUTIVI (PASTI DI EMERGENZA)

1. In caso di non conformità riscontrate, di una o più parti del pasto, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla relativa sostituzione secondo il prospetto di massima che segue, secondo le grammature riportate nell'allegato "tabelle merceologiche"

1° Piatto	pasta o riso in bianco all'olio, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con due panini con olio.
2° Piatto	Tonno o formaggio o prosciutto. Pane.
	Contorno freddo (insalata di vario genere a scelta).
	Mousse di frutta o frutta fresca di stagione o dessert (yogurt o budino)

Art. 63 DIETE SPECIALI

1. L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.
2. A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, debbono produrre all'Amministrazione Comunale idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento, allegata al certificato del medico di base e/o pediatra di base. I modelli di certificazione da utilizzarsi, a cura del medico di base e/o pediatra di base sono quelli presenti sul sito regionale all'indirizzo: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm>
In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato all'Amministrazione Comunale un certificato medico di recente rilascio.
 - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato all'Amministrazione Comunale un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.
3. La predisposizione delle diete speciali per patologia dovrà avvenire da parte della dietista della aggiudicataria, secondo i contenuti della certificazione sanitaria.
 4. Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.
 5. I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla Privacy (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.).
 6. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in contenitori monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillati e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sui contenitori monorazione riportante nome, cognome dell'utente e classe e scuola di appartenenza) ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.
 7. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.
 8. La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Comunale, non comporterà variazione di prezzo.
 9. I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato "Tabelle Merceologiche" e secondo le quantità indicate nelle "descrizione dei piatti con grammature" al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
 10. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali dovranno avvenire in aree del centro di cottura a ciò dedicate.
 11. Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di +4°C al cuore del prodotto e conservazione a 0°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura da parte dell'Appaltatore presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (+60°/65°C).
 12. Il piano di autocontrollo dell'Appaltatore deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati, e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.
 13. I prodotti destinati alle preparazioni senza glutine dovranno essere naturalmente privi di glutine, notificati dal Ministero della Salute D.L. 111/92 oppure regolamentati da Reg. CE 41/2009, con Marchio a spiga sbarrata AIC oppure inseriti in prontuario alimenti AIC.

Art. 64 DIETE IN BIANCO

1. La aggiudicataria si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da un primo, un secondo, un contorno, e frutta (mela o banana), cucinate con pochi grassi e senza pomodoro o condimenti irritanti, secondo il menù proposto nella giornata.

2. Nel caso in cui la fornitura avvenga in contenitori monorazioni, valgono le stesse prescrizioni delle "diete speciali".
3. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di tre giorni. La dietista della aggiudicataria dovrà garantire l'alternanza dei piatti per tutta la durata della dieta.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è richiesto di prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, dovrà tassativamente essere prodotto il certificato medico.

ART. 65 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO

1. La ditta Aggiudicataria dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso.
2. Le diete etico religiose non hanno valenza medico sanitaria e non necessitano di certificazione medica.
3. In particolare per utenti di religione islamica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato con i pasti eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.
4. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle "Grammature" relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
5. Detti pasti, dovranno garantire la maggior alternanza possibile e comunque non comporteranno variazione di prezzo.

CAPO VII

Igiene della produzione

Art. 66 ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
3. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. La aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.
6. Le finestre dei locali interessati dalla produzione devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 67 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.

Art. 68 CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la aggiudicataria deve giornalmente prelevare c/o il centro di cottura due aliquote da 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora del confezionamento e la denominazione del prodotto e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C fino a 72 ore (come da nota regionale n. 28079 del 26.10.2011) dal momento della preparazione e l'altro in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore dal momento della preparazione.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 69 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

3. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti nei locali cucina c/o centro cottura.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C nei locali cucina/centro di cottura.
4. Le uova pastorizzate saranno conservate in frigorifero.
5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
6. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

7. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione.
8. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
9. I prodotti senza glutine, devono essere conservati in apposito armadietto separato e identificato.
10. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
11. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.
12. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 70 RICICLO

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi utilizzati per la preparazione di pasti destinati alla refezione scolastica.

CAPO VIII

Tecnologie di manipolazione

Art. 71 MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
2. La ditta aggiudicataria deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla tipologia di cottura per immersione in acqua.
3. La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 72 PREPARAZIONE PASTI

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.
2. Le carni, le verdure, i salumi, ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi spazi secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
3. Le paste asciutte cotte e il relativo condimento devono essere confezionati distintamente in modo da consentire l'amalgamazione immediatamente prima della distribuzione.
4. Il pane deve essere di tipo comune senza grassi aggiunti. In via di sperimentazione, una volta alla settimana, dovrà essere fornito un pane a contenuto dimezzato di sale come meglio descritto nelle tabelle merceologiche.
5. E' vietata:
 - la somministrazione di piatti elaborati mediante uso di uova crude;
 - l'utilizzo di dadi da brodo o preparati contenenti glutammato;
 - la somministrazione di verdura, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Art. 73 OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di massima sottoindicate:
 - a) legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;
 - b) lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
 - c) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - d) la carne tritata deve essere macinata in giornata;
 - e) il formaggio grattugiato deve esser preparato in giornata, se non viene utilizzato quello già grattugiato in apposito confezione;
 - f) per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote, delle patate e dei finocchi che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura e conservazione in acqua acidulata a temperature comprese tra +2°C e +6°C.
 - g) le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura c/o centro di cottura;
 - h) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia;

- i) i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- l) tutte le vivande dovranno essere cotte, esclusivamente c/o il Centro di cottura, nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato al successivo articolo.

Art. 74 LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i + 1°C e +4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast - beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.
3. Le Amministrazioni Comunali, sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazione differenti da quelle di cui sopra.
4. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 75 PENTOLAMI PER LA COTTURA

1. Per la cottura sono da preferire pentolami in acciaio inox o vetro.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 76 CONDIMENTI

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di origine italiana; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, il formaggio grattugiato, che dovrà essere preparato in giornata, sarà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, fatto salvo l'utilizzo di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato acquistato già tale in apposite confezioni.
4. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di origine italiana.
5. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva di origine italiana e una bottiglia di aceto.
6. Nel centro di cottura è altresì ammesso l'uso di un olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.
7. Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate ecc.) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

CAPO IX

Pulizie, Sanificazione e Antinfortunistica

Art. 77 PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso il centro di cottura, i refettori e i locali di distribuzione devono essere oggetto di specifica procedura prevista dal piano HACCP.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la procedura della pulizia e sanificazione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc).
3. Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da addetti alla preparazione degli alimenti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
6. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.
7. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla Normativa Vigente. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. Inoltre i servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e salviette a perdere.
8. Nei centri di distribuzione i rifiuti dovranno essere raccolti e separati quotidianamente in appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, in osservanza del Regolamento Comunale e del sistema vigente di raccolta differenziata.
9. Lo smaltimento rifiuti (compreso quello delle sostanze grasse) dovrà avvenire in osservanza della normativa vigente.
10. I piatti biodegradabili ed eventuale stovigliato di materiale biodegradabile saranno conferiti nell'organico e quindi con una sola operazione il personale della ditta sarà tenuto a collocare il piatto e relativo contenuto nel medesimo contenitore
11. Per quanto concerne gli imballaggi e i rifiuti in legno (ceste, cassette ecc.) essi dovranno essere impilati in modo ordinato e collocati in zona scarsamente visibile e comunque da non interferire con gli spazi destinati agli alunni.
12. La ditta aggiudicataria, comunque, dovrà contattare direttamente l'azienda che gestisce il servizio smaltimento rifiuti per prendere i dovuti accordi sulle modalità del servizio.
13. E' fatto obbligo all'impresa di rispettare scrupolosamente gli orari stabiliti dalla azienda per il ritiro dei rifiuti. I contenitori saranno posizionati all'esterno degli accessi esclusivamente in tempo utile per il ritiro.
14. Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di ditte specializzate, si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente.

Art. 78 SEGNALAZIONE ANTINFORTUNISTICHE

1. E' fatto obbligo alla aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs n. 81/2008).

CAPO X

Controlli sulla esecuzione del servizio

Art. 79 CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

1. Gli organismi con funzione di controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, eventuali altre Istituzioni e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione stessa, nonché la Commissione Mensa Comunale ai fini della vigilanza e monitoraggio come indicato al successivo art. 82. L'attività della Commissione Mensa è regolata da apposito regolamento comunale di funzionamento.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari (compreso al Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicatrice alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto.
3. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:
 - 3.a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO
 - modalità di stoccaggio nei frigoriferi
 - temperatura di servizio nei frigoriferi
 - rispetto della data di scadenza dei prodotti
 - modalità di lavorazione delle derrate
 - modalità di cottura
 - modalità di distribuzione;
 - modalità di sgombero rifiuti
 - caratteristiche dei sanificanti
 - modalità di sanificazione
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente
 - stato igienico sanitario del personale addetto
 - stato igienico dei servizi
 - professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza i corsi di aggiornamento/formazione obbligatori
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche
 - controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio
 - controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi
 - controllo della corretta applicazione dell'HACCP
 - 3.b) CONTROLLI ANALITICI
 - durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio;
 - all'esecuzione dei prelievi, deve assistere il responsabile della ditta aggiudicataria.
4. L'Amministrazione Comunale potrà infatti avvalersi di Ditte specializzate nel controllo del Settore Alimentare, alle quali affidare il compito di effettuare ispezioni e prelievi di campioni alimentari e non alimentari, per essere sottoposti agli accertamenti analitici di laboratorio previsti dalle leggi vigenti. Nulla potrà essere richiesto, come rimborso economico, per le quantità di campioni prelevati.
5. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.
6. La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.
7. La ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.
8. Sono fatte salve le disposizioni di cui al presente appalto relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 80 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. La ditta aggiudicataria dovrà produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico, ai sensi della direttiva regionale n. 1/97, e s.m.i. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004, che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 193/07 e s.m.i. e ogni sua successiva revisione.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare ogni 4 mesi all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati.
3. La ditta aggiudicataria deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'Amministrazione Comunale ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.
4. Qualora l'Amministrazione Comunale rilevi non conformità del prodotto, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione all'Amministrazione Comunale.
5. I relativi rapporti di prova devono essere inviati ogni 4 mesi all'Amministrazione Comunale e, nei casi di non conformità, la impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.
6. La ditta aggiudicataria, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
7. La aggiudicataria è tenuta a informare con immediatezza l'Amministrazione Comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
8. La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire con immediatezza all'Amministrazione Comunale ogni segnalazione di non conformità, sia rilevante che minore.

Art. 81 VIGILANZA DELLA COMMISSIONE MENSA

4. La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione Comunale; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate con atti comunali.
5. La Commissione mensa, in particolare, svolge le seguenti funzioni:
 - o raccordo tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
 - o monitoraggio sulla qualità del pasto, sul rispetto del menù, controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti;
 - o parere consultivo per quanto riguarda l'adozione e l'applicazione del menù scolastico, nonché vigilanza sulle modalità applicate nell'erogazione del servizio;
 - o vigilanza e azione di sensibilizzazione verso le famiglie, con l'obiettivo che a scuola – per una corretta educazione alimentare durante il momento del pasto – debbano essere consumati unicamente gli alimenti forniti dalla Ditta e previsti nel menù giornaliero.
3. I componenti della Commissione mensa potranno svolgere l'attività di vigilanza con le seguenti modalità e previ accordi con l'ufficio segreteria del Comune:
 - per le eventuali e concordate verifiche al centro cottura, dovranno indossare indumenti opportuni (camicie e cuffie);
 - potranno essere autorizzati ad accedere nel refettorio o nei locali ove i pasti vengono consumati ed assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso;
 - quando accederanno al refettorio, potranno assaggiare il pasto al momento della distribuzione. Il componente che lo desidera potrà chiedere di consumare l'intero pasto, con relativo pagamento del medesimo, sempre che lo prenoti entro le ore 9,00 del mattino presso l'impresa o presso l'ufficio segreteria del Comune.
4. La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione presso il plesso, appositi moduli sui quali i componenti della Commissione mensa potranno annotare le loro osservazioni. I moduli di cui sopra verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della aggiudicataria, che potrà a sua volta annotare eventuali

considerazioni. Tali moduli dovranno essere trasmessi in copia al Comune per la dovuta informativa e per l'acquisizione agli atti.

6. La commissione mensa non può intervenire, a nessun titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della aggiudicataria.

ART. 82 CONTESTAZIONI E RILIEVI

1. L'Amministrazione Comunale, effettuato il controllo sul servizio, comunicherà immediatamente eventuali anomalie riscontrate al responsabile del Centro Cottura e farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate sulla esecuzione del servizio, su campioni prelevati o su ogni altra violazione contrattuale.
2. Entro dieci giorni dalla data di ricezione della comunicazione del Comune, la ditta aggiudicataria potrà far pervenire le proprie controdeduzioni e le giustificazioni. Qualora il termine sia disatteso o le controdeduzioni e le giustificazioni non siano ritenute valide ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, questa applicherà le penali previste dal presente capitolato, fermo in ogni caso l'eventuale risarcimento dei danni.
3. La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.
4. L'Amministrazione Comunale ha la facoltà dell'immediata risoluzione del contratto anche per un solo episodio di intossicazione alimentare accertata che abbia coinvolto gli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato.

CAPO XI

Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

Art. 83 ONERI INERENTI L'APPALTO

1. Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico della ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale. Le spese sono state elencate, non a titolo esaustivo, al precedente art. 30 che qui si richiama integralmente.

Art. 84 SCIOPERI E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. Nel caso di assemblea o sciopero degli insegnanti e/o degli educatori o di interruzione del servizio per cause di forza maggiore saranno osservate le sottoelencate disposizioni:
 - a) Il Comune:
 - a1) non riconoscerà compensi alla aggiudicataria nel caso in cui la comunicazione venga data il giorno precedente alla fornitura entro le ore 13.00;
 - a2) corrisponderà il 25% di compartecipazione sul prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze dello stesso giorno della settimana precedente a quello della sospensione) in caso di comunicazione alla aggiudicataria dopo le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura;
 - a3) corrisponderà il 70% di compartecipazione sul costo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente) in caso di comunicazione alla aggiudicataria entro le ore 10.30 del giorno della mancata fornitura;
 - a4) corrisponderà il 100% di compartecipazione sul costo del pasto in caso di comunicazione successiva alle ore 10.30 dello stesso giorno della fornitura.
2. In caso di scioperi del personale dipendente della aggiudicataria, nessuna penalità sarà applicata qualora ne sia data comunicazione almeno due giorni prima dello sciopero. Sono applicabili le penalità fissate nell'apposito articolo del presente capitolato se fatta posteriormente, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale, a totale carico della aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Art. 85 PIANO DI EMERGENZA

1. La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", la ditta aggiudicataria deve pertanto sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione dei pasti.
2. Il ricorso al Piano di emergenza, così come descritto non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spesa in capo alla ditta aggiudicataria.

Art. 86 PIANO DI SICUREZZA E RELATIVI ONERI

1. Al fine di garantire la sicurezza sui posti in cui verrà gestito il servizio e tenuto conto della specificità dell'appalto, i costi della sicurezza sono essenzialmente quelli aziendali e relativi al coordinamento e all'informazione/formazione del personale e complessivamente sono stati quantificati in Euro 0,02 oltre IVA, a pasto, quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivate anche dalle interferenze, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.L.vo 81/2008 e s.m.i.
2. Ai fini della ricognizione dei rischi da interferenze relativi alla tipologia della prestazione in appalto si sottolinea che le aree "cantiere" (refettori scuole statali) ove operano i dipendenti della appaltatrice non costituiscono area di lavoro per i lavoratori dipendenti del Comune per cui all'interno delle stesse non si hanno con loro interferenze.

L'accesso ai locali di ricevimento pasti è interdetto al personale dipendente del Comune e delle scuole.

Le possibili interferenze possono realizzarsi unicamente nel refettorio ove avviene lo scodellamento e nelle aree comuni di transito.

3. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a redigere a proprie spese il verbale di coordinamento e il nuovo D.U.V.R.I. sulla base delle modalità di esecuzione del contratto di carattere tecnico, logistico e organizzativo.

CAPO XII Penalità

Art. 87 PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.
3. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, sarà comminata un' ammonizione al riguardo.
4. Si riporta di seguito una tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sotto precisati:

	PENALITA'	IMPORTO
1	Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo	da € 500,00 a € 2.000,00
2	Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti	da € 500,00 a € 2.000,00
3	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti dall'orario specificato dall'A.C.	da € 500,00 a € 1.000,00
4	Variazione del menù previsto senza autorizzazione dell'A.C.	da € 500,00 a € 2.000,00
5	Grammature inferiori da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche ripetute	da € 500,00 a € 1.000,00
6	Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti	da € 500,00 a € 1.000,00
7	Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	da € 500,00 a € 1.000,00
8	Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	da € 500,00 a € 2.000,00
9	Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	da € 500,00 a € 3.000,00
10	Mancata consegna delle diete speciali	da € 500,00 a € 2.000,00
11	Errata preparazione o somministrazione delle diete speciali	da € 500,00 a € 3.000,00
12	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	da € 500,00 a € 3.000,00
13	Mancato o non corretto prelievo del piatto campione	da € 500,00 a € 1.000,00
14	Personale inferiore ai parametri stabiliti e comunque non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio distribuzione pasti	da € 500,00 a € 2.000,00
15	Pulizia dei locali e delle attrezzature di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente	da € 500,00 a € 2.000,00
16	Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto	da € 500,00 a € 2.000,00
17	Mancato rispetto delle fasce orarie di carico e scarico accertato	da € 500,00 a € 1.000,00
18	Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale	da € 500,00

	dipendente della Ditta, così come indicato all'art. 47	a € 1.000,00
19	Sostituzione del Direttore senza il dovuto preavviso di almeno 15 giorni, salvo motivate causa documentate (rif. art. 42, comma 3)	da € 500,00 a € 1.000,00
20	Mancato rispetto dell'organico minimo previsto all'art. 41 e inadempimenti circa eventuali aggiornamenti sulla consistenza	da € 500,00 a € 1.000,00
21	Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso il centro di distribuzione.	da € 500,00 € 1.000,00

5. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
6. Potranno essere comunque applicate in ogni caso, sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.
7. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla aggiudicataria per una medesima inadempienza commessa, potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.
8. Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie, o comunque per un numero inferiore ma per un ammontare complessivo di € 15.000,00= nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

CAPO XIV

Norme finali

Art. 88 NORME DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.
2. La Aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

ART. 89 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1. Si dà atto che il Responsabile Unico del Procedimento è l'Istruttore Amministrativo Truffarelli Maria Silvia – Ufficio Segreteria tel. 0124/31109 (int. 5) – fax 0124/31527 – e-mail: segreteria@comune.rivara.to.it – pec: amministrativo.rivara@pec.it.

Allegato 1) – TABELLE MERCEOLOGICHE

I prodotti a "filiera corta" devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Sono esclusi prodotti che contengano come ingrediente lo sciroppo di glucosio-fruttosio o simili, nonché semilavorati industriali e piatti pronti surgelati.

1. **PANE COMUNE**

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4.7.1967, n° 580, art. 14 e art. 16 sostituito da art. 44 della Legge Comunitaria del 22.2.1994, n° 146 e dal D.P.R. 30.11.1998, N° 502.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della Legge 30.4.1962, n° 283 e Legge 4.7.1969, n° 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n° 580/67 art. 16. D. Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, senza grassi aggiunti e non deve essere pane conservato con il freddo ed altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc., in conformità dell'art. 22 del D. Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Pezzatura gr. 50.

Poiché sono in atto accordi nazionali e locali tra Ministero, Assessorati e Associazioni Panificatori per la riduzione del contenuto di sale nel pane, e visti i programmi di attività dei SIAN, vista la grande valenza preventiva della riduzione del sale nella dieta ed il ruolo strategico del pane nell'alimentazione mediterranea, si propone la sperimentazione di un pane a contenuto dimezzato di sale, che potrebbe avvenire una volta alla settimana nei giorni in cui ci sono portate più saporite, salvo poi estenderla in caso di gradimento.

2. **PANE GRATTUGIATO**

Prodotto e confezionato in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Deve essere conforme alla Legge 4.7.1967, n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Deve essere garantito di produzione giornaliera e senza grassi aggiunti.

Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n. 109.

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

3. **FARINA BIANCA TIPO 00**

Prodotta e confezionata in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n° 109.

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

4. FARINA DI MAIS

Filiera italiana.

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla Legge 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e le etichette devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i.

5. PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRAKERS, CROSTINI E SIMILI

Prodotti e confezionati in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n° 580/67 e D.P.R. 23.6.1993, n° 283.

Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n° 109.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, olio di oliva e olio extra vergine di oliva.

6. PIZZA/FOCACCIA

Prodotte e confezionate in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Devono essere di produzione giornaliera.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 16.

7. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV articoli 28 e 29 e s.m.i. presenti nella Legge n° 440/8.6.1971.

La pasta non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27.4.1998, n° 264 e al D. Lgs. 109/92 e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

8. PASTE SECCHIE ALL'UOVO/RIPIENE

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 della Legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n° 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte, le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

9. PASTE FRESCHE ALL'UOVO/RIPIENE

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti della Legge, artt. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale n° 32/85.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione e la data di scadenza, art. 35 della Legge n. 580/67 e D. Lgs. 109/92. E' vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente.

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

Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale.

10. PASTA PER LASAGNE.

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia deve essere pronta da infornare, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

11. RISO.

Filiera piemontese.

Deve essere conforme alla legge del 18.3.1958, n° 325 e art. 28 del D. Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale, come nell'art. 3 della Legge 325.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- Superfino;
- Parboiled.

12. ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO

Filiera comunitaria.

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92.

13. OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Filiera italiana.

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla Legge 13.4.1960, n° 1407, D.M. 31.10.1987, n° 509, regolamenti CE 1513/2001, n. 1989/2003 e 865/2004.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr., in conformità del Reg. CE 1513/2001.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 del D. Lgs. 109/92.

14. OLIO DI ARACHIDE

Filiera italiana.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15.10.1925 sugli oli di semi e art. 2 della Legge 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18.2.1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante stagno o piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27.1.1968, n° 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Suddetto olio è da utilizzarsi esclusivamente come coadiuvante tecnologico.

15. BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE

Filiera italiana.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n° 1526 del 23.12.1956, L. 283/62, L. 202 del 13.5.1983, D.L. 19.2.1992, n° 142 e la Circolare Ministeriale del 2.4.1998, n° 3, che prevede l'applicazione del Regolamento CEE 2991/94 del 5.12.1994 per il burro di qualità. Le etichette devono essere conformi al D. Lgs. 109/92. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore di acqua del 16%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, artt. 47 e 48 D.P.R. n° 327 del 26.3.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 (allegato C), aggiornato dal D.M. 1.4.1988.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

16. POMODORI PELATI

Filiera italiana e biologici.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11.4.1975, Circolare Ministeriale n° 137 del 25.6.1990, Circolare Ministeriale n° 138 del 13.6.1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

17. PESTO

Filiera italiana.

Deve essere esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva possibilmente extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino. Perciò non deve contenere grassi non meglio identificati.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Deve essere conforme al Regolamento C.E. 2092/91.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27.1.1992, n° 109.

18. TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7.7.1927 n. 1548 e D. Lgs. 30.12.1992, n° 531, dal D.M. 9.12.1993 e D.Lgs. 109/92.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide". I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

19. PINOLI

Filiera comunitaria.

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27.1.1992, n° 109.

20. SUCCHI DI FRUTTA, MOUSSE O PUREA DI FRUTTA

Filiera italiana.

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 18.5.1982. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31.3.1980, n° 139 oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di pera e mela. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Sui deve usare zucchero consentito dal D.Lgs 51/2004.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermantativi aggiunti.

I succhi di frutta, le mousse o puree di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi, contenente il 100% di frutta e non nettari o bibite alla frutta.

21. FRUTTA SCIROPATA.

Filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciropata deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

22. PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27.1.1992, n° 110 e s.m.i.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.1.1992 n. 110 e s.m.i.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dall'art. 4 della Legge sopra riportata.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27.1.1992 n. 110 e s.m.i.

In particolare l'art. 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27.1.1992, N. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciacature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo.

23. PESCE CONGELATO/SURGELATO – CARATTERISTICHE

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6,2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 gr.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 gr.

Parametri fisici:

calo peso: 10-30% a seconda della specie

glassatura 5-20% a seconda della specie.

Si richiede per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D.L. 531/92. Per i limiti di mercurio si fa riferimento al Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i.

24. VEGETALI SURGELATI

Filiera italiana. Fagiolini, piselli.

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono sottostare al CE 2092/91 e s.m.i. e al CE 1804/99;
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

Gli spinaci, le costine e le erbette possono essere surgelati non biologici.

25. VERDURE MISTE SURGELATE PER MINISTRONE

Filiera italiana.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

26. CARNI

26.1 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto.

a) Filiera piemontese. Qualità delle carni: in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi, in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza piemontese, Piemonte iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi o altre razze nate, allevate e macellate in Piemonte (il riferimento in questo caso è al disciplinare del marchio di qualità COALVI).

b) Allevato in Piemonte: in questo caso si fa riferimento al disciplinare del marchio "allevato in Piemonte" di Asprocarne che prevede l'allevamento in Piemonte di bovini da carne (non necessariamente di razza piemontese) per almeno 5 mesi, nel caso di bovini di sesso maschile, e di almeno 4 mesi per il sesso femminile.: Questo marchio è un'evoluzione della L.R. 35/88.

26.2. Carni congelate di bovino adulto.

Per le tipologie di carni descritte al punto precedente, stante l'elevata disponibilità di tagli anatomici pregiati in alcuni periodi dell'anno (mesi estivi che corrispondono ai mesi di chiusura delle scuole) è possibile prevedere la somministrazione nelle mense scolastiche di carne bovina congelata (per le stesse carni descritte al punto precedente).

La congelazione dovrà essere fatta a norma di legge da ditte autorizzate.

Il successivo utilizzo di queste carni nella preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche.

26.3. Carni avicole refrigerate.

Filiera piemontese e regioni contermini (Valle d'Aosta, Lombardia; Liguria; Emilia-Romagna) per la carne di pollo, filiera italiana per la carne di tacchino.

Sono richiesti i seguenti tagli:

- cosce, sovra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di 3 giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg. CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fino, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni, né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante o dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

27. PROSCIUTTO COTTO

Filiera italiana.

Deve provenire da stabilimento autorizzati ai sensi del D.L.vo 537/92 e presentare le seguenti caratteristiche:

- coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido;
- essere del tipo senza polifosfati aggiunti.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il **prosciutto** deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendiconto alimentare.

Deve essere del tipo: senza polifosfati aggiunti, senza glutine e senza lattosio e proteine del latte e senza lattosio e proteine del latte.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto,
- nome della ditta produttrice,
- luogo di produzione,
- assenza di polifosfati aggiunti.

28.UOVA CATEGORIA A EXTRA FRESCHE

Filiera piemontese conformi al Reg. CE 589/2008 (Norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2995/2003) e di codice almeno 2.

Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

29. UOVA PASTORIZZATE

Filiera italiana.

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 4.2.1993, n° 65 e O.M. 22.6.1972 e deve provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato

sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C., come previsto dall'art. 31 del D. Lgs. 19.12.1994, n° 758.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 65/93.

30. ACQUA MINERALE NATURALE

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua sfusa.

31. LATTE U.H.T. INTERO

Filiera italiana.

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n° 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n° 16 del 1.12.1997 ed utilizzato come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

32. YOGURT ALLA FRUTTA /INTERO

Prodotto in Piemonte con latte proveniente da animali allevati in Italia secondo quanto previsto dalla normativa dal R.C.E. del 24.6.1991, n° 2092/91, dal Regolamento CEE del 19.7.1999, n° 1804/99 e dal D.M. 4.8.2000.

Non deve contenere additivi e aromi, né altri ingredienti diversi da yogurt, frutta e zucchero, con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e kiwi.

33. BUDINO

Filiera italiana.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici U.H.T. e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n° 16 del 1°12.1997.

34. GELATI.

Filiera italiana, preparati secondo le buone prassi igienico-sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

35. PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine; D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955, 15.7.1983 e 9.2.1990, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

36. PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4.11.1991/R e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

37. TUTTI I FORMAGGI DI SEGUITO RIPORTATI devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al D.P.R. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 dell'1.12.1997.
Tutte le confezioni devono essere consone all'art. 23 del D. Lgs. 109/92.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Non è consentito utilizzare formaggi fusi (formaggini, sottilette).

Mozzarella/Fiordilatte a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Crescenza a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Robiola a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27.1.1992, n° 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Ricotta a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

38. SALE

Filiera italiana.

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" deve essere conforme al D.M. 31.1.1997, n° 106.

E' richiesto l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dalla legge 21.3.2005 n. 55. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e al D.M. 31.1.1997, art. 5.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate ecc.) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

39. ZUCCHERO SEMOLATO

Filiera comunitaria.

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.3.1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni devono riportare quanto richiesto dalla legge 31.3.1980, n° 139, art. 7 che riprende il D. Lgs. 109/92.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

40. POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA.

Filiera comunitaria. Conformi al D.M. 199/2009.

41. ACETO ROSSO/BIANCO

Filiera italiana.

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12.2.1965, n° 162, modificato con L. 9.10.1970, n° 739, Legge 6.6.1986, n° 528 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

42. ORTOFRUTTA

Devono essere conformi al Regolamento C.E. 2092/91 del 24.6.1991 e s.m.i., al C.E. 1804/99.

Caratteristiche minime.

I prodotti:

- devono appartenere alle categoria I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Ogni mese dovranno somministrarsi almeno due tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO	Ananas, banane, mele, melone
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne

OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

- a) prodotti di produzione extranazionale:
- banane (non trattate con tiabendazolo);
 - ananas;
- b) i prodotti di seguito elencati devono essere di filiera italiana:
- cipolle;
 - aglio;
 - porri;
 - carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
 - biette/erbette;
 - cavoli broccoli;
 - finocchi;
 - sedano;
 - insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce;
 - pomodori;
 - zucchine;
 - zucca;
 - patate: non devono presentare segni di germogliazione incipiente né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei); mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
 - mele;
 - pere;
 - banane;
 - pesche;
 - albicocche;
 - angurie;
 - melone;
 - susine;
 - prugne;
 - arance;
 - limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
 - mandarini e clementine;
 - kiwi;
 - cachi.

43. PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI

Devono essere conformi al regolamento C.E. 2092/91 e s.m.i.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

Allegato 2) - GRAMMATURE MENU' SCUOLA ELEMENTARE

	Quantità in grammi	
	elementari	adulti
PRIMI PIATTI		
Pasta o riso (asciutta)	60-80	90
Pasta o riso (per minestra)	40	50
Gnocchi	180-200	200
Agnolotti	120-130	120
SUGHI		
AL POMODORO		
Polpa di pomodoro	50	60
Cipolla	q.b.	q.b.
Olio di oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
AL PESTO		
Basilico	15	20
Olio extra vergine oliva	10	12
Aglio	1	1
Grana padano	6	7
ALLA BUONGUSTAIA		
Polpa di pomodoro	50	60
Cipolla	q.b.	q.b.
Panna	20	20
Olio di oliva	8	10
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
AL TONNO		
Polpa di pomodoro	50	60
Cipolla	q.b.	q.b.
Tonno	30	30
Olio soia	8	10
Sale	q.b.	q.b.
AL RAGU'		
Carne vitello	20	30
Polpa pomodoro	50	60
cipolle	q.b.	q.b.
Olio extra vergine oliva	8	10
IN BIANCO		
Olio extra vergine oliva	8	10
Grana padano	7	8
Sale	q.b.	q.b.
RISOTTI		
AL POMODORO		
Riso	80	100

Pomodoro	q.b.	q.b.
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
MINESTRE		
PASSATO DI VERDURA		
Patate	30	40
Zucchine	30	40
Carote	20	30
Cipolla	20	30
Olio oliva	5	6
Sale	q.b.	q.b.
Grissini o crostini	20	20
LASAGNE AL RAGU'		
Pasta all'uovo (farina grano tenero 00, uova)	80	100
Ragu'		
Carne bovina	12	15
Pomodoro	15	20
Cipolla	15	20
Carote	15	20
Sale	q.b.	q.b.
Besciamella		
Latte	6	8
Farina	6	8
Noce moscata	q.b.	q.b.
Grana padano	8	10
Sale	q.b.	q.b.
PIZZA MARGHERITA		
Farina grano tenero 00	60-80	150
Polpa pomodoro	50	50
Mozzarella	25	30
Lievito di birra	q.b.	q.b.
Olio oliva	5	5
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
SECONDI		
FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO		
Merluzzo surgelato	100	100
Polpa di pomodoro	50	60
Cipolla	3	5
Olio oliva	5	6
Sale	q.b.	q.b.
TONNO		
Tonno	100	100
Olio oliva	5	6
Sale	q.b.	q.b.
POLLO AL FORNO		

Fusi di pollo	120	150
Olio oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
Prep. Per arrosto	q.b.	q.b.
BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO		
Petto di pollo	100	120
Cipolla	15	20
Pelati	50	60
Olio oliva	5	6
Aromi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
POLPETTE DI CARNE		
Punta anteriore di vitello	100	120
Mortadella	5	5
Panna	5	5
Latte	q.b.	q.b.
Pane	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
ARROSTO/STUFATO DI VITELLO/TACCHINO		
Polpa di vitellone/fesa tacchino	90-100	100
Olio oliva	2	2
Carota	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.
Brodo di carne sgrassato	12	15
Fecola	q.b.	q.b.
FESA TACCHINO/LONZA MAIALE/FETTINA VITELLO/NASELLO alla MILANESE		
Fesa tacchino/lonza maiale/fettina vitello/nasello	90-100	90
Uovo pastorizzato	12	15
Pangrattato	6	8
Olio oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
FESA TACCHINO AL FORNO		
Fesa di tacchino	90-100	100
Salvia	5	5
Olio oliva	2	2
Brodo di carne sgrassato	15	20
Aglio	q.b.	q.b.
Rosmarino	5	5
Sale	q.b.	q.b.
SCALOPPINE DI VITELLO AL POMODORO		
Sottofesa di vitellone	90-100	100
Polpa di pomodoro	50	60
Cipolla	q.b.	q.b.
Olio oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.

FRITTATA		
Uovo pastorizzato	70	80
Grana padano	10	10
Sale	q.b.	q.b.
MOZZARELLA	60	60
FORMAGGIO FRESCO	50	60
PROSCIUTTO COTTO	80-90 ½ porzione 40-45	60
CONTORNI		
PATATE AL FORNO		
Patate	190-210	160
Olio extra vergine oliva	5	6
Rosmarino	5	5
Sale	q.b.	q.b.
PATATE AL PREZZEMOLO		
Patate	190-210	160
Olio extra vergine oliva	5	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE		
Patate	190-210	160
Latte	10	15
Burro	q.b.	q.b.
Grana padano	5	6
Sale	q.b.	q.b.
BIETA/ERBETTE AL FORNO		
Bieta/Erbe	200	220
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
BROCCOLI AL FORNO		
Broccoli	200	220
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
FINOCCHI AL FORNO		
Finocchi	200	220
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
PISELLI		
Piselli	100	120
Olio extra vergine oliva	8	10
Cipolla	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
ZUCCHINI ALL'OLIO		

Zucchini	90	90
Olio extra vergine oliva	8	10
Cipolla	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
ZUCCHINI AL FORNO		
Zucchini	200	250
Pomodoro	30	40
Cipolla	15	20
Grana padano	4	5
Olio extra vergine oliva	5	6
Pepe	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
ZUCCHINI AL POMODORO		
Zucchini	200	90
Polpa di pomodoro	30	40
Cipolla	q.b.	q.b.
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
INSALATA DI CAROTE		
Carote	100	120
Olio extra vergine oliva	8	10
Limone	5	6
Sale	q.b.	q.b.
FAGIOLINI ALL'OLIO		
Fagiolini	120	130
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
FAGIOLINI AL POMODORO		
Fagiolini	120	130
Polpa di pomodoro	30	40
Cipolla	q.b.	q.b.
Olio extra vergine oliva	8	10
Sale	q.b.	q.b.
INSALATA DI FAGIOLINI		
Fagiolini	100	120
Olio extra vergine oliva	8	10
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
INSALATA DI POMODORI		
Pomodori	120	150
Olio extra vergine oliva	8	10
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE		
Lattuga	30-50	90
Olio extra vergine oliva	8	10

Aceto	q.b	q.b.
Sale	q.b	q.b.
INSALATA DI FINOCCHI		
Finocchi	100	120
Olio extra vergine oliva	8	10
Limone	5	6
Sale	q.b	q.b.
CAROTE COTTE		
Carote	200	250
Olio extra-vergine d'oliva	4	5
Sale	q.b.	q.b.
FRUTTA DI STAGIONE	150-200	150
YOGURT	125	125
BUDINO	150	150
PANE	50	50