



COMUNE DI GASSINO TORINESE

Città Metropolitana di Torino

Verbale di deliberazione della Giunta Comunale N. 48 in data 11/05/2017

Oggetto: **"CAPITOLATO DI GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020." APPROVATO CON DELIBERAZIONE G.C. N. 43 DEL 27 APRILE 2017. RIAPPROVAZIONE CON MODIFICHE A SEGUITO DEL PARERE DELLA A.S.L.**

L'anno **duemiladiciasette**, addì **undici** del mese di **maggio** alle ore **14:15** nella solita sala delle adunanze, regolarmente convocata, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

N.	Cognome Nome	Carica	Presente
1	CUGINI Paolo	Sindaco	Sì
2	PIGNATTA Carlo	Vice Sindaco	Sì
3	TROPEA Rosetta Maria	Assessore	Sì
4	MORELLI DI POPOLO E TICINETO Andrea	Assessore	Sì
5	CHINAGLIA Elena	Assessore esterno	Sì
<i>Totale presenti</i>			5
<i>Totale assenti</i>			0

Partecipa alla seduta il Segretario Comunale Dott.ssa Anna ANOBILE.

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

OGGETTO: "CAPITOLATO DI GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020." APPROVATO CON DELIBERAZIONE G.C. N. 43 DEL 27 APRILE 2017. RIAPPROVAZIONE CON MODIFICHE A SEGUITO DEL PARERE DELLA A.S.L.

LA GIUNTA COMUNALE

- Premesso che con propria deliberazione n. 43 del 27 aprile 2017 è stato approvato il “Capitolato Speciale per l’affidamento del servizio di confezionamento e fornitura pasti per la refezione scolastica per le scuole dell’infanzia e per le scuole primarie per i Comuni di Gassino e di San Sebastiano da Po, nonché per la scuola secondaria di primo grado e dipendenti comunali per il Comune di Gassino”;
- Considerato che il “Servizio Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale” dell’A.S.L. TO4 ha comunicato, con nota ns. prot. 9763 dell’8 maggio 2017, il proprio parere sul suddetto Capitolato e relativi allegati proponendo alcune modifiche agli stessi;
- Dato atto che tali proposte sono state esaminate in appositi incontri tra le Amministrazioni Comunali di Gassino e San Sebastiano da Po e che, a seguito di tali incontri, gli Uffici hanno predisposto una nuova bozza di Capitolato e relativi allegati;
- Visto il Capitolato Speciale e relativi allegati per l’affidamento del servizio all’uopo modificati dagli uffici competenti e allegati al presente atto per farne parte integrante e sostanziale;
- Visto lo Statuto Comunale ed il vigente Regolamento Comunale di Contabilità;
- Visto il D.Lgs. n. 267/2000;
- Visto il D.Lgs. n. 50/2016;
- Visto il bilancio di previsione 2017-2019, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 del 28 febbraio 2017;
- Acquisito l’allegato parere in ordine alla regolarità tecnica del Responsabile del Servizio Competente, ai sensi dell’art. 49 del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i.;

Con voti unanimi favorevoli espressi a scrutinio palese,

DELIBERA

- Di assumere la premessa narrativa quale parte integrante e sostanziale della deliberazione;
- Di prendere atto delle proposte di modifica al “Capitolato Speciale per l’affidamento del servizio di confezionamento e fornitura pasti per la refezione scolastica per le scuole dell’infanzia e per le scuole primarie per i Comuni di Gassino e di San Sebastiano da Po, nonché per la scuola secondaria di primo grado e dipendenti comunali per il Comune di Gassino” pervenute dal “Servizio Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale” dell’A.S.L. TO4;
- Di riapprovare pertanto il “Capitolato Speciale per l’affidamento del servizio di confezionamento e fornitura pasti per la refezione scolastica per le scuole dell’infanzia e per le scuole primarie per i Comuni di Gassino e di San Sebastiano da Po, nonché per la scuola secondaria di primo grado e dipendenti comunali per il Comune di Gassino”, che viene allegato alla presente, per farne parte integrante e sostanziale;
- Di demandare al Responsabile del procedimento tutti gli atti determinativi e/o le procedure conseguenti.

Con separata votazione in forma palese ed all'unanimità di voti favorevoli, la presente deliberazione viene dichiarata immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, 4° comma, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

COMUNE DI GASSINO TORINESE

Città Metropolitana di Torino

Piazza A.Chiesa n.3 – 10090 Gassino Torinese

Cod.fisc. 82500830011- Part.IVA 01776580019

Tel. 011- 9600777

Pec: gassino@cert.ruparpiemonte.it

Fax: 011-19818380



GASSINO TORINESE



SAN SEBASTIANO DA PO

GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

**SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI 1° GRADO E
DIPENDENTI DEL COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO);**

**SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN SEBASTIANO DA
Po (TO);**

**ANNI SCOLASTICI:
2017/2018 - 2018/2019- 2019/2020**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO	3
ARTICOLO 2 – DURATA, OPZIONI DI RINNOVO.....	4
ARTICOLO 3 – CORRISPETTIVO	4
ARTICOLO 4 – VERIFICHE E CONTROLLI	5
ARTICOLO 5 – INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	5
ARTICOLO 6 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	7
ARTICOLO 7 – CAUZIONI E GARANZIE	7
ARTICOLO 8 - CORRISPETTIVO- FATTURAZIONE –PAGAMENTI- REVISIONE PREZZI.....	8
ARTICOLO 9 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	8
ARTICOLO 10 - AVVALIMENTO.....	8
ARTICOLO 11 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	9
ARTICOLO 12 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE.....	9
ARTICOLO 13 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	9
ARTICOLO 14 - DISCIPLINA CONTRATTUALE	9
ARTICOLO 15 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO.....	10
ARTICOLO 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	10
ARTICOLO 17 - TUTELA DELLA PRIVACY	10
ARTICOLO 18 - CONTROVERSIE	10
ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI FINALI.....	11
ARTICOLO 20 - COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI	12
ARTICOLO 20 BIS - SISTEMA DI GESTIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	14
ARTICOLO 21 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI	17
ARTICOLO 22 - PREPARAZIONE DEI PASTI.....	18
ARTICOLO 23 - VEICOLAZIONE PASTI.....	21
ARTICOLO 24 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	23
ARTICOLO 25 - PREPARAZIONE DEI TAVOLI.....	24
ARTICOLO 26- PERSONALE	25
ARTICOLO 27- PRESCRIZIONI INERENTI IL PERSONALE.....	25
ARTICOLO 28 - DISCIPLINA DEL PERSONALE IN SERVIZIO	28
ARTICOLO 29 - RESPONSABILITA'	29
ARTICOLO 30 - IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE.....	29
ARTICOLO 31 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	30
ARTICOLO 32 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE	32
ARTICOLO 33 - CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	33
ARTICOLO 34 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI	33
ARTICOLO 35 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	33
ARTICOLO 36 - ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI ...	34
ARTICOLO 37 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA	34
ARTICOLO 38 - BLOCCO DELLE DERRATE	35
ARTICOLO 39 - RIFIUTO DELLA FORNITURA	35
ARTICOLO 40 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	35
<u>Allegato:</u> Dotazione attrezzature San Sebastiano da Po.....	35

PARTE AMMINISTRATIVA

PREMESSA

Ai fini del presente capitolato si intendono:

PER STAZIONE APPALTANTE: fino all'aggiudicazione della gara la Centrale Unica di Committenza del Comune di Gassino Torinese; successivamente all'aggiudicazione definitiva l'Ente sottoscrittore del contratto di servizio.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato ha per oggetto la:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE, SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO e DIPENDENTI DEL COMUNE DI GASSINO TORINESE, con centro di cottura presso lo stabile della scuola dell'Infanzia, situato in Via Regione Fiore, 6 e refettori situati presso la scuola primaria GANDHI in Via Po,10, la scuola primaria BORIONE in Via L. Borione, 5, la scuola secondaria di primo grado "E.SAVIO" in Strada Bussolino, 3, locale mensa dipendenti comunali presso Palazzo Comunale - P.zza A.Chiesa, 3.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA "IL GIARDINO DELLE MELE", Via A. Moro 1, con centro di cottura in loco E SCUOLA PRIMARIA "CESARE PAVESE" Via Colombaro 72 con centro di cottura in loco, DEL COMUNE DI SAN SEBASTIANO DA PO.

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere:

- a. all'approvvigionamento delle derrate alimentari, e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- b. alla preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei pasti ai destinatari oggetto dell'appalto;
- c. alla preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi;
- d. alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio refezione, comprensivi dei servizi igienici annessi alle cucine ed ai refettori, di tutte le attrezzature ed impianti annessi, pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ove presente, ecc...nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti provvedendo altresì alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia, deterzione, disinfezione dei locali interessati;
- e. al rilevamento delle presenze secondo quanto indicato all'ARTICOLO 20 BIS - SISTEMA DI GESTIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI ;
- f. richiedere ed ottenere prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari per l'espletamento del servizio.

- g. in particolare dovrà provvedere alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per la ristorazione.

L'orario dei pasti, per ciascuna refezione, sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale di competenza con gli Istituti Scolastici di riferimento.

I pasti dovranno essere preparati presso i centri di cottura nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale.

La ditta dovrà assicurare di avere in proprietà o in piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro cottura esterno, posto nei limiti della Provincia di Torino, per il quale sia stato rilasciato dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria.

I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti:

- un primo
- un secondo con contorno
- un dessert/frutta
- merende solo per le scuole dell'infanzia

nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le grammature approvato dal Dipartimento di Prevenzione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. TO4 di Settimo T.se (Allegato 2).

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari indicati nel presente capitolato e di cui all'Allegato "1";

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti o semilavorati;

La ditta dovrà inoltre rendersi disponibile a confezionare nei modi che verranno successivamente previsti eventuali eccedenze di produzione per finalità socio/assistenziali che potranno essere intraprese dalle amministrazioni comunali nel corso di validità della gara.

ARTICOLO 2 – DURATA, OPZIONI DI RINNOVO

1. La durata dell'appalto è stabilita in mesi 36 decorrenti dall'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 fino al termine dell'anno scolastico 2019/2020 secondo il calendario stabilito dalla stazione appaltante e sulla base del calendario scolastico regionale.
2. L'Amministrazione si riserva, alla scadenza del contratto, di avvalersi della procedura finalizzata alla ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 63 del D.Lgs. n. 50/2016 per altri due anni, sussistendone i presupposti di legge. In tal caso, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, la durata complessiva del contratto pubblico non incide, in termini di computo, né sul valore del contratto né sulla disciplina procedurale applicabile alla conseguente somma economica.

ARTICOLO 3 – CORRISPETTIVO

1. L'importo complessivo della gara, per tutto quanto richiesto è stabilito in **€ 1.411.708,50** oltre I.V.A. nella misura agevolata del 4% ove applicabile di cui **€ 0,02** per oneri relativi alle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro non soggetti a ribasso d'asta che determinano l'importo di **€ 1.405.434,24** soggetto a ribasso di gara.

Detto valore è calcolato sul costo unitario del pasto a base di gara di:

**€ 4,50 oltre I.V.A. comprensivi degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta
pari a € 0,02**

Il costo presunto, calcolato sulla base del numero stimato dei pasti, ammonta ad:

- **€ 1.033.568,64** per il Comune di Gassino Torinese
- **€ 434.608,20** per il Comune di San Sebastiano da Po;

2. Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di Euro e quindi indicato con due soli decimali. Qualora la spesa effettiva risultasse inferiore, non vincola l'Ente per la differenza.
3. Non saranno ammesse: offerte pari o in aumento.
4. Ai sensi e per gli effetti e successive modifiche e integrazioni, tutti i contratti ad esecuzione periodica o continuativa relativi a servizi o forniture debbono recare una clausola di revisione periodica del prezzo, pertanto sarà possibile adeguare i prezzi sulla base di una istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione di beni e servizi anche in base a quanto stabilito dall'art.8 comma 4.
5. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 4 – VERIFICHE E CONTROLLI

1. La vigilanza sull'espletamento del servizio compete all'Amministrazione di riferimento del Centro di cottura per tutta la durata dell'appalto, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei.
2. Le parti effettueranno ordinariamente verifiche periodiche per accertare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.
3. Resta facoltà dell'Amministrazione di competenza del centro di cottura di richiedere in qualsiasi momento, informazioni sul regolare svolgimento del servizio e di attuare controlli a campione.
4. I controlli di verifica chimico/batterologico e di conformità delle forniture potranno essere affidati ad organismi esterni a discrezione della stazione appaltante.
5. Considerato che la gestione della gara è affidata al Centro Unico di Committenza (C.U.C.), tutti i controlli e/o vigilanze previsti dal capitolato e demandati alle singole Amministrazioni, potranno anche essere esercitati in proprio ed autonomamente dal C.U.C. che ne riferirà all'Amministrazione di competenza per l'applicazione di eventuali sanzioni o provvedimenti disciplinari.

ARTICOLO 5 – INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale di competenza procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00, secondo il valore

specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa, in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati,:

- a. distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 15 minuti ad eccezione dei casi in cui il ritardo non sia imputabile alla ditta ma ad altre cause non da lei dipendenti;
 - b. grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, oltre i limiti di tolleranza previste nelle note di indirizzo con campionamento su almeno 5 porzioni;
 - c. fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 1;
 - d. rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso o preparate per il trasporto secondo eventuali indicazioni della stazione appaltante, nell'ottica di un eventuale ciclo di recupero dei prodotti di cucina a fini sociali;
 - e. accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
 - f. somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese;
 - g. preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
 - h. mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
 - i. mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione del personale di servizio indicata e garantita in sede di gara;
 - j. mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
 - k. mancato o carente rispetto della normativa in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto, nei casi espressamente previsti dall'art. 26;
 - l. mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art. 29;
 - m. mancato o carente rispetto delle norme di cui all'art. 31 in materia di controllo di qualità;
 - n. mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 32;
 - o. mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
 - p. rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
 - q. insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;
 - r. ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
 - s. In osservanza dell'art. 29.
2. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale del servizio e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.
 3. La Stazione appaltante competente provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

4. Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.
5. Il raggiungimento del monte sanzioni di € 10.000,00 potrà comportare ad insindacabile giudizio della stazione appaltante la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 6 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

1. cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso non autorizzato ai sensi di legge;
2. intossicazione alimentare;
3. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio ad insindacabile giudizio della stazione appaltante.
4. mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
5. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
6. mancato rispetto degli obblighi contributivi, assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
7. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
8. mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
9. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
10. fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
11. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi la stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o P.E.C. di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ARTICOLO 7 – CAUZIONI E GARANZIE

1. Cauzione provvisoria: ai sensi e per gli effetti dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, in sede di presentazione dell'offerta ed a corredo della stessa è richiesta una garanzia, pari al 2% del prezzo a base d'asta, sotto forma di fideiussione che sarà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. La fideiussione dovrà essere conforme allo schema vigente approvato con apposito Decreto Ministeriale. La cauzione provvisoria può

essere costituita: mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito o da un intermediario finanziario autorizzato o da polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione.

2. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva: ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 D.Lgs. n. 50/2016, all'esecutore del contratto è richiesta la costituzione di una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.
3. Stipula della polizza Responsabilità Civile come previsto dai successivi articoli, nel rispetto dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
4. Per quanto non espressamente indicato si applicano le disposizioni vigenti in materia.

ARTICOLO 8 - CORRISPETTIVO- FATTURAZIONE – PAGAMENTI- REVISIONE PREZZI

1. Il corrispettivo, onnicomprensivo per l'intera durata dell'appalto, sarà pagato in quote mensili posticipate, su presentazione di regolari fatture o note debito, in base al servizio effettivamente fornito suddiviso per tipologia di scuole (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, dipendenti comunali). Il relativo importo è così determinato: costo pasto moltiplicato per il numero complessivo dei pasti effettivamente forniti e verificati al momento della somministrazione, ed integrato da eventuali oneri fiscali.
2. Alla liquidazione delle predette somme si procede previo controllo tecnico ed amministrativo da parte del responsabile di Servizio. Il pagamento del corrispettivo ha luogo entro sessanta (60) giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno essere intestate singolarmente agli Enti titolari del contratto agli indirizzi sotto indicati:
 - Comune di Gassino Torinese, Piazza Antonio Chiesa, 3 - cap 10090 Gassino Torinese.
 - Comune di San Sebastiano da Po, Piazza Sandro Pertini 1 - cap 10020 - San Sebastiano da Po.Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore dell'impresa aggiudicataria.
3. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, per penalità a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.
4. I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto. Per gli anni scolastici successivi, i prezzi saranno soggetti a revisione con le modalità stabilite nel Disciplinare di gara.

ARTICOLO 9 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la natura della prestazione richiesta, il Servizio oggetto del presente capitolato è da intendersi unico ed inscindibile. E' fatto dunque divieto di cedere o di subappaltare anche parte del Servizio al di fuori dei termini di legge, sotto pena di risoluzione immediata del contratto con conseguente risarcimento dei danni.

ARTICOLO 10 - AVVALIMENTO

Procedura di avvalimento: il concorrente (soggetto ausiliato), in relazione al disposto dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di ordine speciale (requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo di cui all'art. 83 del nuovo codice dei contratti) avvalendosi dei requisiti di altro soggetto idoneamente qualificato (soggetto ausiliario).

Ai fini di quanto sopra il concorrente ausiliato allega, a pena di esclusione dalla gara, tutta la documentazione prescritta dal richiamato articolo 89 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 11 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. Per l'individuazione dell'operatore economico l'ente appaltante applicherà la procedura aperta a seguito di avviso di indizione di gara di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, se ritenuta conveniente, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.
3. Sono escluse le offerte che, a seguito del ribasso praticato, risultino inferiori al costo del lavoro stabilito dagli accordi contrattuali.
4. Non sono ammesse, altresì, offerte che riguardino solo parti del Servizio e non il servizio nella sua interezza.

ARTICOLO 12 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione finale del servizio di cui all'art. 1 sarà assegnata alla Ditta che presenterà l'offerta riportante il miglior punteggio ottenuto dalla applicazione delle disposizioni di cui all'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché dalle Linee Guida n. 2 aventi ad oggetto "Offerta economicamente più vantaggiosa", nella parte riguardante i criteri di valutazione del miglior rapporto qualità/prezzo che saranno specificati nel disciplinare di gara. Il criterio di aggiudicazione tiene conto della percentuale del 70% per la parte relativa alla qualità e del 30% per la parte relativa al prezzo.

Per l'impresa la partecipazione alla gara implica l'approvazione incondizionata e l'obbligo per la stessa di accettare tutte le norme di cui al presente capitolato d'appalto comprese quelle relative alla fase esecutiva.

ARTICOLO 13 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare ai sensi dell'art. 3 comma 1 lettera p del nuovo codice degli appalti le imprese singole, le cooperative sociali, i consorzi stabili, i consorzi ordinari, i raggruppamenti temporanei di imprese che, oltre ai requisiti stabiliti all'art. 80, risultino in possesso dei requisiti previsti nel disciplinare di gara e resi noti mediante avviso di indizione di gara.

ARTICOLO 14 - DISCIPLINA CONTRATTUALE

1. La sottoscrizione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione anche dei suoi allegati, della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

2. Fanno parte integrante e sostanziale del contratto, ancorché non materialmente allegati:
 - il capitolato speciale d'appalto con gli allegati dal n° 1 al n° 3;
3. L'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che gli sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione.
4. La stipula del contratto sarà comunque subordinata alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale previsti dal bando di gara e dichiarati mediante autocertificazione in sede di gara.
5. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria ad eccezione dell'IVA che rimarrà a carico dell'Ente appaltante.

ARTICOLO 15 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO

L'Ente appaltante in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo e nelle altre casistiche previste all'art. 110 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, interpella progressivamente, con le modalità stabilite dai comma 2 e seguenti del medesimo articolo, i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, ad esclusione dell'originario affidatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ARTICOLO 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. Nel caso di interferenze tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, è obbligatorio allegare il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi per le interferenze) sottoscritto per accettazione dall'appaltatore ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 al fine di valutare, eliminare e/o ridurre al minimo i rischi di interferenza.
2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui al decreto legislativo 81/2008.
3. L'appaltatore, entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'espletamento del servizio, dovrà predisporre e consegnare all'ente appaltante un piano operativo di sicurezza per quanto attiene alle proprie scelte autonome, alle relative responsabilità nell'organizzazione del servizio ed al documento di valutazione dei rischi.

ARTICOLO 17 - TUTELA DELLA PRIVACY

L'ente appaltante, ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di privacy, informa l'appaltatore che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

ARTICOLO 18 - CONTROVERSIE

1. Ogni inosservanza delle clausole relative al contratto sarà contestata per iscritto a cura della stazione appaltante di riferimento alla controparte, la quale avrà facoltà di contro dedurre nel termine di dieci giorni.
2. Ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti nell'applicazione del presente contratto dovrà essere risolta prioritariamente con spirito di reciproca comprensione.

ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa esplicito rinvio alle leggi ed alle disposizioni vigenti in materia.

PARTE TECNICA

ARTICOLO 20 - COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

1. Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicitato per ogni singolo Ente secondo le tabelle sotto riportate:

COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO)

- A. con la preparazione del pasto presso la struttura della cucina mensa comunale, ubicata presso lo stabile della Scuola dell'Infanzia "Collodi" – Via Regione Fiore, 6 Gassino Torinese e servito presso: il locale attiguo per la Scuola dell'Infanzia, nei rispettivi refettori per la scuola primaria "Gandhi", la scuola primaria "Borione", la scuola Secondaria di primo grado "E. Savio" e per i dipendenti comunali consegna dei contenitori presso il Palazzo Comunale, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia utenza	n. utenti (dati a.s. 16/17)	Pasti Veicolati SI/NO	Inizio-fine servizio (indicativi)	gg. settimanali di servizio	modalità di servizio	orario pasti	n. pasti annui (presunto: dati da proiezione a.scol. 16/17)
scuola dell'infanzia "Collodi"	118	NO	2 ^a decade sett. 30 giugno	gg. 5 settim. da lunedì a venerdì	Somministrazione ai tavoli	ore 12.00	17.074
Scuola primaria statale "Borione"	50	SI	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno	(alcune classi) gg. 3 settim. martedì mercoledì e giovedì	Self service	ore 12.45	14.808
	71			gg. 5 settim. da lunedì a venerdì			
Scuola primaria statale "Gandhi"	233	SI	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno	gg. 5 settim. da lunedì a venerdì	Self service	<u>2 turni</u> ore 12.45 ore 13.10	35.139
Scuola secondaria 1° grado "Savio"	74	SI	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno	gg. 1 settim. giovedì	Self service	ore 13,10	1.885
TOTALE A) alunni iscritti al servizio	546		come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	68.906

docenti autorizzati all'accompagnamento alunni scuola Infanzia e Primaria	26	SI	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno / 30 giugno	gg. 5 settim./ gg. 3 settim.	somministrazione ai tavoli per scuola infanzia e Self service per scuole primarie	orari delle rispet. tipologie di utenza	3.904
Dipendenti comunali	12	SI	2 ^a decade sett. 30 giugno	lunedì e giovedì	Self service	ore 12,45	806
TOTALA B) altri utilizz. autorizzati	38		come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	4.710
TOTALE A)+B)	593		come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	73.616
TOTALE PASTI PRESUNTI PER L'ANNO SCOLASTICO: 73.616							

COMUNE DI SAN SEBASTIANO DA PO (TO)

- B. con la preparazione del pasto presso le strutture delle cucine mense comunali, ubicate presso lo stabile della Scuola dell'Infanzia "Il giardino delle mele" – Via Aldo Moro 1 - e della Scuola Primaria "Cesare Pavese" - Via Colombaro 72 San Sebastiano Po- nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia utenza	n. utenti (dati a.s. 16/17)	Inizio-fine servizio (indicativi)	gg. settimanali di servizio	modalità di servizio	orario pasti	n. pasti annui (presunto: dati da proiezione a.scol. 16/17)
scuola dell'infanzia	50	2 ^a decade sett. 30 giugno	gg. 5 settim. da lunedì a venerdì	Somministrazione ai tavoli	ore 13.00	10.250
scuola primaria statale -	91	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno	gg. 5 settim. Da lunedì a venerdì	somministrazione ai tavoli	ore 13.00	18.655
TOTALE A) alunni iscritti al servizio	141	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	28.905

docenti autorizzati all'accompagnamento alunni scuola Infanzia e Primaria	10	2 ^a decade sett. 1 ^a decade giugno / 30 giugno	gg. 5 settim./	somministrazione ai tavoli	orari delle rispet. Tipologie di utenza	2.050
TOTALE B) altri utilizz. autorizzati	10	come da dettaglio	come da dettaglio.	come da dettaglio	come da dettaglio	2.050
TOTALE A) + B)	151	come da dettaglio	come da dettaglio.	come da dettaglio	come da dettaglio	30.955
TOTALE PASTI PRESUNTI PER L'ANNO SCOLASTICO: 30.955						

2. Il numero dei pasti indicato nella presente ha, come evidenziato, valore “presunto” (essendo avvalorato dai dati dell’a.s. 2016/2017 detta entità è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, alle scelte logistiche-didattiche dell'Istituto Comprensivo, alla frequenza effettiva e ad ogni ulteriore evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.
3. La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

ARTICOLO 20 BIS - SISTEMA DI GESTIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il sistema di gestione delle presenze e prenotazione pasti è differenziato per i due Comuni secondo quanto di seguito dettagliatamente indicato.

COMUNE DI GASSINO TORINESE

Il **Comune di Gassino Torinese** provvede direttamente a richiedere mensilmente ai genitori degli alunni il pagamento di quanto dovuto in base ai pasti prenotati;

Per pasti prenotati sono da intendersi:

- per quanto concerne gli alunni delle Scuole, tutti i pasti giornalieri derivanti dal calendario scolastico dedotte le assenze di singoli alunni, comunicate dai genitori direttamente alla Ditta aggiudicataria, ovvero le assenze di intere classi, comunicate dal Comune, su segnalazione dell'Istituzione Scolastica, alla Ditta Aggiudicataria;
- per quanto concerne i dipendenti comunali che usufruiscono del servizio, tutti i pasti prenotati che saranno comunicati giornalmente a cura del Comune alla Ditta Aggiudicataria;

Competenze del Comune:

- Gestione Anagrafica e Iscrizione ai Servizi
- Definizione e gestione delle tariffe del servizio e relative riduzioni/esoneri;
- Comunicazione alla Ditta Aggiudicataria:
 - degli iscritti e relative diete particolari;
 - delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di alunni, diete particolari);
 - dei docenti e non, aventi diritto al pasto gratuito per ogni plesso;
 - delle eventuali assenze di intere classi dovute a gite scolastiche, ecc...
 - dei dipendenti che hanno prenotato il pasto;
- Conteggio presenze mensili e richiesta pagamento ai genitori degli alunni sulla base delle assenze comunicate dalla Ditta Aggiudicataria.

Competenze della Ditta:

- Registrazione giornaliera delle assenze degli alunni sulla base delle comunicazioni dei genitori;
- Preparazione pasti sulla base delle iscrizioni al servizio e del calendario scolastico dedotte le assenze (comunicate direttamente dai genitori o comunicate dal Comune nel caso di assenze di intere classi) ovvero, per quanto concerne i dipendenti comunali, delle prenotazioni comunicate dal Comune;
- Comunicazione giornaliera al Comune delle assenze comunicate dai genitori, mediante invio per posta elettronica o attraverso altri sistemi telematici, compresa la messa a disposizione di tali dati

su apposito sistema informatizzato consultabile del Comune. In caso di invio dei dati delle assenze per posta elettronica gli stessi dovranno essere comunicati secondo un apposito tracciato record, che sarà stabilito dal Comune al fine di renderlo compatibile con i propri sistemi informatici, e dovrà in ogni caso comprendere almeno i seguenti dati:

- Nominativo alunno assente, classe, data assenza.
- Rendicontazione mensile al Comune dei pasti effettivamente preparati e che saranno successivamente fatturati, mediante prospetto riepilogativo. Tale prospetto dovrà essere trasmesso con le medesime modalità di cui al punto precedente e potrà essere pertanto sostituito dalla messa a disposizione dei dati stessi su apposito sistema informatizzato consultabile dal Comune.
- Predisposizione di apposite comunicazioni informative da diramare ai genitori e relative al funzionamento del servizio di comunicazione delle assenze;
- Gestione di eventuali reclami in merito alla mancata registrazione delle assenze.

Prescrizioni minime relativamente al “sistema di comunicazione delle assenze” da parte dei genitori alla Ditta Aggiudicataria

- La Ditta Aggiudicataria dovrà consentire la comunicazione delle assenze da parte dei genitori in modo semplice ed efficace. Viene individuato come “canale minimo” di comunicazione la possibilità di invio di sms da parte dei genitori ad apposito numero telefonico della Ditta Aggiudicataria;
- La Ditta Aggiudicataria potrà stabilire la fascia oraria valida per la comunicazione delle assenze. Tale fascia oraria dovrà in ogni caso decorrere almeno dalle ore 18 del giorno precedente ed almeno fino alle ore 9,30 di ogni mattina.

Eventuali condizioni migliorative che saranno prese in considerazione

Costituiscono condizioni migliorative, che saranno valutate nel “progetto tecnico”, eventuali proposte tendenti a migliorare/semplificare la comunicazione delle assenze da parte dei genitori, la verifica da parte dei genitori della situazione presenze/assenze, la comunicazione con il Comune, la gestione delle attività di competenza del Comune.

In particolare saranno favorevolmente valutate proposte relative a soluzioni informatiche che prevedano:

- messa a disposizione gratuita di apposito portale/applicativo web utilizzabile e consultabile sia dai genitori (per la comunicazione delle assenze e la visualizzazione della situazione presenze/assenze giornaliera/mensile) sia dal Comune (per la visualizzazione della situazione presenze/assenze giornaliera e mensile);
- messa a disposizione gratuita di apposito portale/applicativo web per:
 - la gestione, relativamente al Servizio Refezione Scolastica, sia del procedimento di iscrizione (preferibilmente con possibilità di iscrizione on-line da parte dei genitori) sia di tutte le altre attività di competenza del Comune, comprese le richieste di pagamento, di sollecito da inviare ai genitori nonché di invio a ruolo per gli utenti insolventi (con possibilità di visualizzazione, da parte dei genitori, della relativa situazione contabile);
 - la gestione di altri servizi scolastici quali il Trasporto Scolastico, i servizi di pre e post scuola, ecc...
- messa a disposizione gratuita di apposite applicazioni per Smartphone o Tablet iOS, Android e Windows Phone utilizzabili dai genitori;
- possibilità di iscrizioni on-line da parte dei genitori degli alunni;
- generazione, in modo automatico direttamente dall'applicativo e “scaricabili” direttamente dai genitori, delle certificazioni da utilizzare per le detrazioni fiscali;

- possibilità di comunicazioni delle assenze con largo anticipo (es. comunicazione delle assenze mensili/annuali);
- messa a disposizione di apposito “numero verde”, anche di tipo “risponditore automatico” per l’effettuazione delle suindicate operazioni di comunicazione/consultazione;
- altre eventuali soluzioni ritenute efficaci con particolare riguardo alla facilità/semplificata delle operazioni a carico dei genitori.

Prescrizioni in caso di messa a disposizione di portale/applicativo web

Il sistema proposto dovrà comunque essere giudicato dal Comune compatibile con il proprio Sistema informatico e con la propria organizzazione.

Considerato che il sistema potrà gestire sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica. Pertanto sia il Datacenter ospitante il sistema che la software house fornitrice del sistema stesso dovranno essere certificate ISO27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica.

Per garantire la Continuità Operativa, come richiesto dall’art. 50-bis del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 - Codice dell’Amministrazione Digitale, la software house produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata deve inoltre essere certificata secondo la norma ISO 22301:2012 “Societal security -- Business continuity management systems”.

Il rispetto di quanto sopra indicato dovrà essere attestato nel progetto tecnico dalle Ditte che intendano proporre tali sistemi. Alla Ditta aggiudicataria sarà richiesta la produzione delle certificazioni sopra citate.

La Ditta Aggiudicataria dovrà farsi carico per tutta la durata dell’appalto di tutti i relativi costi, compresi i costi di attivazione iniziali e dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica.

Alla scadenza del contratto di appalto ovvero in caso di sua risoluzione anticipata per qualsiasi motivo, la Ditta Aggiudicataria dovrà, qualora richiesto, trasferire alla stazione appaltante e senza alcun onere o costo aggiuntivo, la piena proprietà di licenze software, di qualsiasi tipo di hardware, di banche dati o di altra strumentazione utilizzata all’interno del sistema per un eventuale utilizzo futuro da parte del Comune oltre la scadenza dell’appalto.

COMUNE DI SAN SEBASTIANO DA PO

Il Comune di San Sebastiano da Po provvede alla vendita dei buoni mensa in via preventiva ai genitori;

Competenze del Comune:

- Gestione anagrafica e iscrizione al servizio;
- Definizione e gestione delle tariffe del servizio e relative riduzioni/esoneri;
- Comunicazione alla Ditta degli iscritti e relative diete particolari;
- Comunicazione alla Ditta Aggiudicataria delle variazioni in corso d’anno (aggiunta o ritiro di alunni, diete particolari);
- Comunicazione alla Ditta dei docenti e non, aventi diritto al pasto per ogni plesso;
- Comunicazione di eventuali assenze di intere classi dovute a gite etc...;

Competenze della Ditta:

- Raccolta giornaliera dei buoni pasto;
- Comunicazione al Comune dei pasti somministrati senza ritiro del buono, con indicazione nominativo bimbo;
- Trasmissione fattura con allegati i buoni pasto ritirati.

ARTICOLO 21 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:
 - di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte (D.D. Regione Piemonte n. 20/08/2002 n. 120 approvazione linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte), nonché alle direttive comunitarie n. 852 del 2004, oltre che ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
 - conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari e a quanto prescritto dall'ASL TO4;
 - Conformi alle prescrizioni dell'allegato 1;
 - Tutti gli alimenti dovranno essere forniti nel rispetto delle norme del D.M. 25 luglio 2011 – Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni, che viene integralmente richiamato nel presente capitolato.

2. Si evidenzia inoltre che:
 - è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici” (O.G.M);
 - l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso produttori Km 0 a filiera corta, rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. Tutti i prodotti a filiera corta non dovranno transitare presso la piattaforma di distribuzione dell'azienda (se presente) ma dovranno seguire il percorso più breve dal produttore al centro di preparazione.
 - I produttori dovranno essere ricercati preferibilmente sul territorio interessato dalla gara e quelli confinanti e comunque autorizzati dalla stazione appaltante. Per i prodotti non classificati “locali” quali, mandarini arance limoni nespole ecc. si potrà derogare a tale disposizione comunicando comunque i luoghi di provenienza.
 - I prodotti classificati “esotici” dovranno provenire da produzioni biologiche estere con criteri di commercio equosolidale così come indicato all'art. 5. 4. 4 del Decreto Ministeriale del 25/07/2011 (G.U. n. 220 del 21-9-2011) ed essere conformi ad esso;
 - l'appaltatore dovrà acquisire carni da allevamenti piemontesi Km. 0 filiera corta; frutta e verdura quantomeno provenienti da coltivazioni a lotta integrata Km. 0, ossia i produttori di cui al punto precedente ove vi sia la disponibilità anche stagionale, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana, e quanto altro indicato nell'allegato 1 “Condizioni di somministrazione degli alimenti e caratteristiche delle derrate”, rendendo disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia;

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali all'uopo predisposti;
 - è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti, ovvero qualsiasi materia prima o prodotto finito se non quelle espressamente autorizzate.
 - è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per le quali, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza) o da consumarsi preferibilmente il; tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata distruzione delle stesse certificata mediante apposito verbale da consegnarsi alla stazione appaltante;
 - l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio con conservazione massimo settimanale. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci per un fabbisogno massimo mensile. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pasta per pizza e torte dovrà avere cadenza giornaliera, per i succitati alimenti vale comunque la regola del km. 0 come sopra meglio esplicato;
 - la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
 - le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
3. La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate in originale. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli. I registri dovranno contenere data di approvvigionamento elementi di tracciabilità, quantità, data di presunto utilizzo, date scadenze.
4. La ditta appaltatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/00, modificato dal Reg. CEE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è inoltre tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare le fatture-bolle intestate alla stessa, che dovranno:
- recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune/ centro di cottura interessato, includendo solo i prodotti lattiero - caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;
 - indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca;
 - essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.
5. I prodotti lattiero-caseari dovranno inoltre essere stati preparati in uno stabilimento Km. 0 da ricercarsi in prima battuta nei territori vicini alla sede della stazione appaltante e riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ARTICOLO 22 - PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata dall'art. 21, nonché le ulteriori specifiche espressamente indicate.

Modalità di preparazione:

1. La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura della ditta appaltatrice ad eccezione di situazioni particolari preventivamente autorizzate dalla stazione appaltante.
2. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
3. In particolare si evidenzia che:
 - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
 - non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
 - le operazioni di scongelamento del pesce andranno effettuate secondo la normativa vigente;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
 - la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
 - La panatura degli alimenti, ove richiesta, dovrà essere effettuata dal personale addetto alla preparazione dei pasti presso i locali di cucina, tale disposizione ad escludere prodotti già panati al momento della fornitura.
 - il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo, eccetto la mondatura e la sbucciatura delle patate e delle carote, conservate in frigorifero in contenitori chiusi in acqua leggermente acidulata con limone e aceto;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
 - la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
4. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
5. La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.
6. Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione:

1. La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù visti dell'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria) Allegato 2 del presente.
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, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

Sarà obbligo della ditta di conservare il capitolato presso la cucine per consentire al personale incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante che provvederà a comunicare i nominativi e ad aggiornare gli stessi al momento del bisogno, al Servizio Igiene e Nutrizione

dell'ASL di verificarne il rispetto ed esporre il menù in maniera ben visibile ed a disposizione dell'utenza.

Sarà compito della Ditta aggiudicataria adottare tecniche idonee per una corretta porzionatura, 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 due modalità:

- pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalla tabelle dietetiche per fasce di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
- cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalla 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 due volte, Calcolare la porzione a cotto (ad esempio $60 \text{ g} \times 2 = 120 \text{ g}$). 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 dagli addetti mensa come modello di corretta porzione.

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.

2. I menù, sono allegati al presente capitolato per ogni specifico riferimento (All. 2), la Ditta aggiudicataria provvederà a formulare le relative schede e ricettario di preparazione seguendo le "indicazioni e prescrizioni A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese condivise con la stazione appaltante, con le relative grammature e inviarle al Comune prima dell'inizio del servizio mensa.
3. I menù sono organizzati in estivo (Settembre Ottobre Aprile Maggio Giugno) e invernale (Novembre Dicembre Gennaio Febbraio e Marzo). Tali stagionalità potranno variare a seconda della disponibilità dei prodotti sul mercato. La variazione dovrà essere obbligatoriamente concordata con la stazione appaltante.
4. Per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto l'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati per pari periodi dall'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.
5. Sulla scorta dei menu "tipo", l'appaltatore, su richiesta e secondo le indicazioni della "Commissione mensa" e sentito il parere dell'autorità sanitaria, dovrà modificare i menù invernali ed estivi, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.
6. L'acqua verrà distribuita a carico del personale della ditta appaltatrice sui tavoli, dopo averla prelevata dal rubinetto. Sarà compito dell'appaltatore provvedere alla fornitura dell'acqua in bottiglie qualora per qualsiasi motivo non vi fosse disponibilità presso l'acquedotto. Per il controllo dell'acqua del rubinetto dovrà essere rispettata la Deliberazione Giunta Regionale Regione Piemonte n. 2-3258 del 10 gennaio 2012. Tutti i costi dei controlli saranno a carico della

Ditta appaltatrice che dovrà rendere disponibili i risultati a semplice richiesta dell'Ente titolare del contratto o di qualsiasi organo ufficiale di controllo.

7. Sarà cura della Ditta di predisporre un ricettario dettagliato dei piatti previsti dal menu, comprensivi delle merende al fine di poter effettuare in sicurezza le eventuali variazioni necessarie per le diete speciali, le ricette dovranno tenere anche conto degli usi e costumi locali. Il ricettario dovrà essere vistato dall'A.S.L. TO 4 e tale visto avrà valore vincolante.

Variazioni dei menù:

1. In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese di competenza.
2. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:
 - guasto improvviso dell'impianto da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
 - interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc;
 - avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.
 - Impossibilità di reperimento delle derrate a causa di eventi eccezionali non dovuti alla corretta applicazione delle regole per gli approvvigionamenti.
3. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma verbale e successivamente scritta, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
4. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, senza comunicazioni all'Ufficio mensa saranno soggette all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, tenendo conto delle variazioni degli alimenti con la cottura. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Diete speciali:

1. La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/04/2000, deve assicurare pasti speciali per:
 - ✓ Soggetti affetti da malattia celiaca;
 - ✓ Soggetti diabetici;
 - ✓ Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

Per la celiachia, la legge nazionale 123 del 2005 ha introdotto su tutto il territorio nazionale (obbligo di fornire pasti senza glutine nelle mense collettive, garantendone la corretta preparazione e somministrazione) ai sensi del "Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale della malattia celiaca nella Regione Piemonte" (approvato con DGR 4 agosto 2009, n. 34-11956) il menù senza glutine dovrà essere approvato da parte del SIAN.

I prodotti indicati in menu come "senza glutine" per essere idonei possono essere: notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92, oppure recare in etichetta l'indicazione "senza glutine" prevista dal reg. UE 828/2014, oppure essere inseriti nel prontuario AIC o avere il simbolo spiga sbarrata.

Per ottenere la predisposizione delle diete speciali sanitarie, deve essere prodotta una certificazione medica attestante la patologia e le variazioni necessarie. Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a fornirla alla Ditta e al SIAN di competenza.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menu scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Le procedure adottate 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, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. 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.

2. La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani). Nei suddetti casi le famiglie interessate renderanno noti al Responsabile del Servizio mensa, all'inizio dell'anno scolastico gli alimenti da escludere dalla dieta, assumendosene ogni responsabilità in merito. In tali casi la ditta appaltatrice, tenendo presente l'importanza di garantire una adeguata sostituzione degli alimenti da escludere nonché una opportuna alternanza per permettere il più possibile un equilibrio nutrizionale e per evitare un eccesso di grassi saturi, dovrà provvedere alla predisposizione di menu scritti che dovranno essere inviati al SIAN per una opportuna valutazione e successivamente forniti alle famiglie interessate.
3. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa certificazione del pediatra o medico di base, o comunicazione giornaliera delle insegnanti per indisposizione dell'utente da concordarsi con la responsabile della cucina.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura dell'Ufficio mensa, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati, tali preparazioni dovranno prevedere indicativamente 2 (due) panini imbottiti, 1 (uno) 2 (due) frutti, se possibile verdura, acqua ed avere lo stesso apporto calorico del pasto di cui si va in sostituzione.

Ulteriori precisazioni:

1. La preparazione dei pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati alla voce: Diete speciali, nonché per i casi di cui alla voce: "Altre tipologie di pasti", includerà, come per i menù ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.
2. Con riguardo a quanto previsto alla voce: "Diete speciali", comma1 (con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia), l'appaltatore concorderà altresì con i genitori interessati la tipologia delle derrate alimentari nel rispetto delle norme generali sugli alimenti (tabella merceologica allegata) (All.1)

ARTICOLO 23 - VEICOLAZIONE PASTI **(per Comune di Gassino Torinese)**

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un **piano per il trasporto e la consegna** dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per le pietanze, per i contorni) unitamente allo stoviglie a perdere.

ARTICOLO 24 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti sarà effettuata a cura della ditta appaltatrice che ne assume in pieno ogni responsabilità, nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologia d'utenza nel precedente art.20:

A. Per il **Comune di Gassino Torinese**, i pasti saranno serviti come specificato di seguito:

- per la scuola dell'infanzia "Collodi" nel refettorio attiguo alla cucina in via Regione Fiore, 6, con somministrazione al tavolo, nel rispetto degli orari indicati nel precedente Art. 20;
- per le scuole Primarie "Borione" e "Gandhi", mediante veicolazione, nei rispettivi refettori presso il plesso scolastico in Via Borione, 5 e in Via Po, 10, mediante self-service con porzionatura a carrello effettuata dagli addetti, nel rispetto degli orari indicati nel precedente Art. 20;
- per la scuola Secondaria di primo grado "E.Savio", mediante veicolazione, nel refettorio presso il plesso scolastico in Strada Bussolino, 3, mediante self-service con porzionatura a carrello effettuata dagli addetti.
- per i dipendenti comunali, consegna dei contenitori termici presso il Palazzo comunale in Piazza Antonio Chiesa, 3; apparecchiamento, sparecchiamento tavoli e self service a cura dei dipendenti comunali.

B. Per il **Comune di San Sebastiano da Po**, presso l'attiguo locale refettorio della mensa comunale, posto in Via A. Moro 1, per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e in Via Colombaro 72 per gli utenti della scuola Primaria, secondo la modalità della somministrazione del pasto al tavolo, e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 20.

I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire, con l'ausilio delle attrezzature termiche in dotazione, il mantenimento

delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente AI SENSI DELLA NORMATIVA VIGENTE E DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, durante il trasporto dovranno essere rispettate le seguenti temperature > 65° per gli alimenti caldi e < 4° per i cibi freddi.

- A. Particolare cura dovrà essere dedicata al servizio e alla presentazione degli alimenti all'interno dei piatti, tale da rendere più gradevole ed appetibile il pranzo.
- B. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

- C. **Il Comune di Gassino Torinese** fornisce, per la scuola dell'Infanzia "Collodi", piatti, bicchieri e posate lavabili. La Ditta dovrà provvedere ad acquistarne qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti o da sostituire.

Per le scuole Primarie "Borione" e "Gandhi", per la Scuola Secondaria di 1° grado "E.Savio" e per i dipendenti comunali è previsto l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate biodegradabili.

Il Comune di San Sebastiano da Po fornisce piatti, bicchieri e posate come da allegato. Il necessario mancante è a carico della Ditta aggiudicataria. La Ditta può decidere di utilizzare stoviglie a perdere a patto che questo non incida sulla consistenza numerica e sull'orario del personale e che il materiale sia biodegradabile.

Rimane a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura di tovaglioli, tovagliette, rotoli carta assorbente e quant'altro necessario e non meglio precisato connesso alla consumazione dei pasti.

- D. Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ARTICOLO 25 - PREPARAZIONE DEI TAVOLI

I tavoli ove viene somministrato il pasto, dovranno essere apparecchiati e sparecchiati in tempo utile e nel rispetto di tutte le norme previste dal manuale di autocontrollo utilizzando i seguenti materiali a seconda del luogo di somministrazione:

- **GASSINO TORINESE**: per la scuola dell'infanzia "Collodi" piatti, bicchieri e posate sono lavabili e forniti dall'ente appaltatore. La ditta dovrà acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire.
Per le scuole primarie "Borione" e "Gandhi", per la Scuola Secondaria di 1° grado e per i dipendenti comunali la ditta dovrà fornire piatti, bicchieri e posate che devono essere in materiale biodegradabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.
Tutto il "materiale a perdere" (tovaglioli - tovagliette, rotoli carta assorbente e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico della ditta appaltatrice.
Per i dipendenti comunali devono inoltre essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (olio extravergine di oliva, sale fino, aceto di vino, aceto balsamico, limone).
- **SAN SEBASTIANO DA PO**: La Ditta può decidere di utilizzare il materiale presente nelle cucine, integrando con il necessario mancante, oppure utilizzare materiale a perdere biodegradabile.

ARTICOLO 26- PERSONALE

Per l'esplicazione dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire una consistenza numerica di personale adeguata allo svolgimento del servizio, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

- A. per il Centro di Cottura di Gassino Torinese
- n. 1 UNITA' cuoca
 - n. 1 UNITA' Ausiliario addetto servizio (AUTISTA)
 - n. 7 UNITA' Ausiliario addetto al servizio
- nel rispetto del CCNL.

- B. Complessivamente per i due Centri di Cottura di San Sebastiano da Po:
- n. 2 UNITA' cuoca
 - n. 1 UNITA' Ausiliario addetto servizio
- nel rispetto del CCNL.

ARTICOLO 27- PRESCRIZIONI INERENTI IL PERSONALE

1. La Ditta aggiudicataria si impegna a impiegare prioritariamente il personale dei precedenti analoghi appalti, restando comunque impregiudicata la facoltà di valutare l'assunzione di dette unità che, per quantità e qualifica, siano armonizzabili con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per lo svolgimento del servizio.
2. Tutto il personale impiegato per il servizio, dovrà:
 - possedere adeguata professionalità;
 - essere particolarmente curato nella formazione sulle allergie/intolleranze alimentari e preparazione di diete sicure per i soggetti affetti da tali condizioni;
 - essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in maniera specifica per le attrezzature in dotazione al centro di cottura al centro della gara. Particolare attenzione dovrà essere dedicata alle tempistiche e modalità di preparazione e somministrazione dei pasti veicolati.
 - contrattualmente inquadrato nel ruolo stabilito
 - sarà obbligo della ditta aggiudicataria dell'appalto a provvedere affinché il personale acquisito riceva idonea formazione prima dell'inizio del servizio in essere. Tale formazione dovrà essere certificata con idonea dichiarazione che dovrà contenere il numero di ore di formazione effettuate e gli argomenti trattati.

La formazione dovrà vertere anche su:

- aspetti nutrizionali;
- modalità di cottura degli alimenti (al fine di migliorare il più possibile le caratteristiche organolettiche e la conservazione dei principi nutritivi dei piatti preparati);
- porzionatura degli alimenti.
- Allestimento del refettorio (preparazione dei tavoli ecc.) e presentazione degli alimenti nei piatti.

Responsabilità del servizio:

1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco almeno una volta la settimana e/o quando l'ente appaltante lo ritenga opportuno, secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara. A giustificazione della presenza settimanale dovrà essere redatto apposito modello che verrà messo a disposizione dalla stazione appaltante. Il Responsabile di Servizio deve essere in possesso di livello ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
 - al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale dovrà presenziare le consegne delle derrate; Sarà compito del personale addetto al ricevimento verificare la corrispondenza dei documenti di trasporto rispetto al materiale consegnato e agli ordini effettuati e nel contempo controllare per quanto riguarda frutta e verdura il giusto grado di maturazione e freschezza.
 - all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d' inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).
2. In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) l'Appaltatore dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente sede del Centro di cottura / somministrazione
 3. Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle ore 08.30 alle ore 15,00.

Personale addetto al refettorio:

L'Appaltatore, dovrà garantire, la presenza nei refettori di un numero di addetti non inferiore al rapporto medio di 1 addetto: 40 utenti.

Composizione personale di servizio- Garanzie di continuità:

1. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'elenco nominativo del personale addetto alle mense scolastiche, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualifiche e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.
2. Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

3. L'Ente appaltate si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi: in tal caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
4. La composizione "standard" del personale (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
5. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.
6. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
7. L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione del personale di servizio, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
8. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Rispetto della normativa:

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
2. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
3. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione immediata del contratto.
4. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.
5. L'impresa appaltatrice dovrà aggiornare, se necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti il DUVRI previsto dall'art.26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. come all. "4" al presente Capitolato al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze.

Osservanza dei contratti collettivi:

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.
2. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 28 - DISCIPLINA DEL PERSONALE IN SERVIZIO

1. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale di servizio ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.
2. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

1. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito della dichiarazione di idoneità al servizio.
2. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di prendere visione della documentazione sopra menzionata.

Igiene del personale:

1. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., con particolare riferimento alle disposizioni del D. Lgs. 81/2008 e del D. Lgs. 242/96, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene Tipo della Regione Piemonte e dalle linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica approvate con decreto della Direzione Generale della Sanità 01.08.2002, n. 14833, nonché dal presente capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie.
 - a. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione. Il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare guanti, maschera di protezione, cuffia ed idoneo camice che dovrà sempre essere pulito e decoroso.
2. Si fa espresso divieto di fumare durante tutto l'orario di lavoro salvo i casi previsti dal CCNL, in tal caso il personale terminata la pausa dovrà, prima di rientrare in servizio, provvedere ad igienizzazione.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.
- astenersi da qualsiasi contatto verbale con l'utenza, che eventualmente potrà rivolgersi agli uffici Comunali.
- durante l'orario di lavoro è obbligatorio tenere la porta di accesso ai locali cucina chiusa.

Vestiaro:

1. L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Il personale dovrà giornalmente cambiare gli indumenti.
3. Dovranno essere previsti per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.
4. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore, dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale del personale di servizio, nel rispetto del piano personalizzato a tal fine formulato in sede di gara, dandone preventiva informazione all'Ente appaltante, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti della Commissione mensa, con obbligo altresì di referto annuale conclusivo.

ARTICOLO 29 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero personale di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

ARTICOLO 30 - IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso gli stabili di riferimento dei centri di cottura e somministrazione di cui sarà obbligatoria la presa visione preventiva in sede di gara e sottoscrizione del relativo verbale.
2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature e la loro consegna ufficiale alla ditta aggiudicataria, sarà perfezionata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
3. In pari tempi l'apposito inventario verrà redatto, a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, e sottoscritto da entrambi i contraenti.
4. La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.
5. Al termine della gestione, la riconsegna di locali, impianti e attrezzature avverrà con redazione di inventario finale, redatto a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, sottoscritto da entrambi i contraenti e formalizzato a mezzo verbale di riconsegna, parimenti sottoscritto.
6. I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.
7. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

ARTICOLO 31 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi, nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Manutenzione ordinaria:

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria dovrà eseguire le riparazioni nel più breve tempo possibile.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle cucine delle mense.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/04/1955 n. 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiatura con organi in movimento e con organi di riscaldamento;
- Legge 30/04/1962 n. 283 - D.P.R. 26/03/1980 n. 327 - tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati nelle operazioni svolte nelle cucine;
- Legge 6/12/1971 n. 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni - Norme GEI 61 e II 1980.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni, con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzioni di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia periodica delle griglie di scarico e mantenimento dell'efficienza degli scarichi stessi;
- d. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti presso le cucine con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- e. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- f. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- g. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nelle cucine, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 27/04/1955.

Manutenzione straordinaria

Nel periodo di vigenza contrattuale non si ritiene possano verificarsi necessità di interventi di manutenzione straordinaria sulle attrezzature medesime. Tuttavia, qualora tale eventualità dovesse verificarsi, gli oneri relativi saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Restano a carico del Comune esclusivamente gli interventi di straordinaria manutenzione relativi alla gestione immobiliare della cucina legati alla struttura e non alle apparecchiature ivi contenute.

Interventi a miglioria:

L'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dell'ambientazione e fruizione dei refettori, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara, con obbligo di specifico referto all'Amministrazione.

Le nuove attrezzature e/o arredi introdotti dovranno essere nuovi di fabbrica, non riutilizzati e/o rigenerati, in possesso di tutti i certificati di conformità alle normative vigenti di settore nonché marchiati CE. Per ogni attrezzatura e/o arredo introdotto dovranno essere forniti i manuali d'uso e manutenzione e le schede tecniche relative al prodotto fornito. I documenti forniti verranno depositati c/o gli uffici competenti e rimarranno a disposizione per tutta la durata dell'appalto. Ogni intervento sulle predette attrezzature di nuova fornitura e su quelle esistenti in loco dovrà essere preventivamente autorizzato dagli uffici dell'Ente. Nel caso di interventi non autorizzati l'Ente non si assume alcuna responsabilità circa eventuali danni a terzi derivanti dall'utilizzo di tali attrezzature.

Danni dovuti a negligenza: (vedere punto precedente)

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

L'appaltatore dovrà comunque provvedere all'accensione di una adeguata e specifica polizza assicurativa contro gli infortuni e di responsabilità civile verso terzi per danni derivanti dall'espletamento dell'attività degli operatori, per un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto.

Nel caso di partecipazione ai consorzi o a raggruppamenti di imprese, anche le consorziate che svolgeranno effettivamente il servizio o le imprese mandatarie dovranno provvedere all'accensione di una adeguata e specifica polizza assicurativa contro gli infortuni e di responsabilità civile verso terzi per danni derivanti dall'espletamento dell'attività degli operatori, per un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto.

HACCP - Pulizia - Sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

1. Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, redigere l'apposito piano di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP. Egli è pertanto tenuto al rispetto delle norme dettate dal Regolamento Comunitario 852/2004 e dal Decreto Legislativo 193/2007 per l'autocontrollo, nonché dal Regolamento Comunitario 178/2002 e dall'Accordo Ministero della Salute-Regioni "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di Sanità pubblica", per quanto riguarda la rintracciabilità degli alimenti, e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione delle stesse, così come saranno a suo carico eventuali sanzioni.
2. Per migliorare la tutela dei soggetti affetti da allergie/intolleranze, si richiede di inserire nel piano di autocontrollo una procedura dedicata alla preparazione delle diete speciali.
3. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune del personale di servizio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina (pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie ed utensileria, incluse vetrate;
 - locali refettorio, pulizia dei tavoli sedie pavimenti vetrate servizi e locali accessori e relativi arredi, impianti ed attrezzature, vetrate con annessi servizi igienici, per tutti quei locali individuati nel verbale di cui all'art. 28, comma 2.
 - al controllo degli infestanti (insetti, roditori) e deragnatura dei locali.

4. Tali operazioni andranno effettuate “a regola d’arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell’azienda appaltatrice.

Smaltimento dei rifiuti:

1. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell’Ente appaltante.
2. E’ tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo:

1. L’appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara. I prodotti utilizzati dovranno rispettare il regolamento CEE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 per i prodotti disinfettanti e/o disinfestanti conformi al Dlgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 26 ottobre 2008 n. 392 sui presidi medico chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti dotati di etichettatura ecolabel così come previsto dall’art. 5.3.5 dell’allegato 1 del D.M. 25 luglio 2011.
2. Sono inoltre posti a carico dell’appaltatore:
 - la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto dell’appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
 - il reintegro costante della stoviglieria e dell’utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni e che siano corrispondenti al prodotto andato in disuso.

ARTICOLO 32 - OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dai precedenti articoli le Amministrazioni comunali provvederanno a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili, impianti ad esclusione delle attrezzature messe a disposizione dell’appaltatore per l’esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell’appaltatore);
- alla sostituzione delle attrezzature non riparabili a cura della ditta appaltatrice (tale fatto dovrà essere comprovato da apposita certificazione tecnica di una ditta abilitata ed iscritta al registro dei manutentori depositato presso la C.C.I.A.A.) e degli arredi obsolescenti, previa accertamento della condizione (fatto parimenti salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell’appaltatore);
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all’appaltatore per danni da incuria.

ARTICOLO 33 - CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui alla normativa vigente, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.
2. A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo. Per i prodotti a Km. 0 e filiera corta, non potendo gli stessi transitare attraverso la piattaforma dell'Azienda (se presente), dovranno essere controllati e certificati presso il produttore.
3. L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.
4. Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:
 - la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
 - la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
 - la formazione continuativa del personale di cucina;
 - l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza, da concordare con A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese.
5. L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ARTICOLO 34 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare campioni di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato, in una zona individuabile con un cartello recante la dizione "pasto test", a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ARTICOLO 35 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m. ed integrazioni.
2. In particolare, l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, consegnare la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e sottoporla all'Amministrazione comunale, per ogni eventuale approfondimento e/o adeguamento.
3. Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

4. E' inoltre a carico dell'appaltatore l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

ARTICOLO 36 - ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, con le modalità ed anche con il supporto degli organismi che riterrà più opportuni, ogni intervento di controllo (ispezioni, controlli sensoriali, "a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato, nonché agli ulteriori contenuti della "relazione tecnica" resa in sede di gara.
2. Le ispezioni potranno riguardare ogni singolo aspetto, modalità e fase di esplicazione della gestione, incluse le forniture di alimenti, prodotti di pulizia e consumo, come contemplati dal presente capitolato ed ulteriormente esplicitati nella relazione tecnica suddetta.
3. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai professionisti incaricati dal Comune.
4. Gli accertamenti analitici sono tesi alla valutazione degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
5. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
6. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.
7. I professionisti incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
8. I membri della Commissione Mensa effettueranno controlli di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, e delle derrate alimentari secondo le modalità di intervento espresse nel regolamento di funzionamento della stessa dei singoli Comuni.
9. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente, fornendo tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessari.
10. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati.
11. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.
12. La Ditta dovrà rendersi disponibile a fornire il pasto alla commissione mensa quando richiesto, senza prenotazione, ovvero rendersi disponibile a fornire il pasto quando questo sia richiesto dall'Amministrazione Comunale di riferimento.

ARTICOLO 37 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

1. Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione facenti capo all'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale;
- gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio;
- la Commissione mensa;

secondo le rispettive competenze.

2. L'appaltatore provvederà a fornire a tutti i componenti degli organismi di controllo autorizzati dall'Amministrazione idoneo vestiario (camici monouso e copricapi), da indossare durante la visita c/o l'impianto mensa.
3. Ai soggetti di cui ai commi precedenti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ARTICOLO 38 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.
3. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ARTICOLO 39 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ARTICOLO 40 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Qualora insorgono eventuali controversie relative all'appalto mensa si individua nella competenza esclusiva del Foro di Ivrea il giudice delle eventuali controversie d'appalto.

Allegato: Dotazione attrezzature San Sebastiano da Po

ATTREZZATURE SCUOLA DELL'INFANZIA
--

1 SCAFFALE INOX 200X180X40
1 FREEZER MAT 641
1 FRIGO/FREEZER MAT 1074
1 MOBILE LEGNO 200X90X60
1 MOBILE INOX ANTA SCORREVOLE 85X170X70
1 TAVOLO INOX CON RIPIANO 87X170X70
1 TAVOLO INOX CON RIPIANO 87X110X70
1 MOBILE FRIGO INOX 88X150X70
1 LAVANDINO INOX 2 VASCHE 86X140X70
1 LAVANDINO INOX 1 VASCA 90X165X76
1 MOBILE INOX 2 ANTE 90X60X76
1 PENSILE INOX 2 ANTE SCORREVOLI 60X140X40
1 PENSILE INOX 2 ANTE SCORREVOLI 60X110X40
1 BIDONE INOX TONDO CON PEDALE X IMMONDIZIA
1 BIDONE INOX TONDO CON RUOTE X IMMONDIZIA
1 LAVASTOVIGLIE OMNIWASH
1 FORNO PER COTTURA A VAPORE SEINOX
1 CUCINA A GAS 4 FUOCHI SEINOX
1 BOLLITORE
1 PIASTRA PER BRACE
1 MOBILE AD 1 ANTA + 3 CASSETTI 200X60X65
1 TRITACARNE
1 AFFETTATRICE
1 BILANCIA DA CUCINA
1 TAGLIAVERDURA
1 CARRELLO PORTAVIVANDE
1 CASSERUOLA 2 MANICI 32X22
1 CASSERUOLA 2 MANICI 32X16
1 CASSERUOLA 2 MANICI 38X22
1 CASSERUOLA 2 MANICI 38X16
1 CASSERUOLA 2 MANICI 20X13
1 CASSERUOLA 2 MANICI 16X9
1 CASSERUOLA 2 MANICI 24X14
1 COPERCHIO DIAMETRO 27
1 COPERCHIO DIAMETRO 34
1 COPERCHIO DIAMETRO 39
1 COPERCHIO DIAMETRO 43
2 TELIE CON MANICI 40X54X7
3 TELIE 32X52X7
E TELIE BUCATE PER VAPORE 32X52X7
2 TERMOS PER LATTE DA 2 LITRI CIASCUNO
1 TALIERE 50X35
1 TALIERE 40X30

1
2 PINZE
1 FORCHETTONE
1 MESTOLO
1 SCHIUMAROLA
1 CUCCHIAIO DI SERVIZIO
3 COLTELLI DA CARNE
1 COLTELLO DA PANE
58 PIATTI FONDI
64 PIATTI PIANI
1 PIATTO INOX 47X36
1 PIATTO INOX 52X33
1 PIATTO INOX OVALE
54 CUCCHIAI
55 FORCHETTE
8 CUCCHIAINI
20 BICCHIERI GROSSI
35 BICCHIERI PICCOLI
5 CARAFFE BIANCHE
2 CARAFFE ARANCIO
2 GRATTUGIE NORMALI
1 BATTICARNE
6 BACINELLE TONDE PVC DIAMETRO 30-34-28-20-32-26-40

ATTREZZATURE SCUOLA PRIMARIA

1 FRIGO INOX CUCINA
1 FRIGO INOX DISPENSA
1 SCAFFALE 100X300X40 IN DISPENSA
1 MOBILE IN FERRO PER DETERSIVI IN DISPENSA
2 MOBILI ANTE SCORREVOLI 85X200X70
1 TAVOLINO 85X60X55
1 LAVANDINO AD UNA VASCA 88X140X70
1 LAVANDINO A DUE VASCHE 90X120X70
1 CARRELLO INOX 80X50X80
1 PENSILE A DUE ANTE INOX 65X180X40
1 PENSILE A DUE ANTE INOX 65X120X40
2 PENTOLE INOX DIAMETRO 40X25 CON 2 MANICI
1 PENTOLA INOX DIAMETRO 40X17 CON 2 MANICI
1 PENTOLA INOX DIAMETRO 36X22
1 PENTOLA INOX DIAMETRO 20X17
1 COPERCHIO DIAMETRO 20
1 COPERCHIO DIAMETRO 36
2 COPERCHI DIAMETRO 40
2 PIATTI INOX RETTANGOLARI
2 PIATTI INOX OVALI
2 TEGLIE INOX 40X30X6 A DUE MANICI
3 TEGLIE INOX 50X36X6 A DUE MANICI
2 CONTENITORI INOX 20X23X30 CON COPERCHIO
1 PENTOLINO INOX DIAMETRO 16X8

2 SCOLAPASTA INOX DIAMETRO 34 E 50 CON DUE MANICI
107 PIATTI FONDI
90 PIATTI PIANI
89 BICCHIERI TRASPARENTI
10 BICCHIERI COLORATI
12 CARAFFE PVC
109 FORCHETTE
116 CUCCHIAI
98 COLTELLI
1 COLTELLO PER PANE
2 CUCCHIAI DI SERVIZIO
2 PINZE
1 INSALATIERA DIAMETRO 35 PVC
1 COLABRODO DIAMETRO 25
1 SCHIACCIAPATATE
1 FRUSTA
71 COPPETTE MACEDONIA
37 BICCHIERI VETRO
1 TRITACARNE
1 TAGLIAVERDURA
2 COPERCHI TEGLIA 50X30
3 MESTOLI
2 SCHIUMAROLE
1 PALETTA
1 FORCHETTONE
3 COLTELLI CARNE
1 TAGLIERE 50X30
1 CONTENITORE INOX 50X30X20
1 CARRELLO PORTAVIVANDE 50X100



COMUNE DI GASSINO TORINESE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Antonio Chiesa, 3 - 10090 Gassino Torinese

Cod.fisc. 82500830011 - Part.IVA 01776580019

Tel. 011-9600777

Pec: gassino@cert.ruparpiemonte.it

Fax: 011-9818380



COMUNI



GASSINO TORINESE



SAN SEBASTIANO DA PO

GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI 1° GRADO E DIPENDENTI DEL COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO);**
- **SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN SEBASTIANO DA PO (TO);**

ANNI SCOLASTICI:

- 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020 -

- “All. 1 al Capitolato Speciale d’Appalto” -

ART. 1
CONDIZIONE DI SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI E
CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti necessari alla fornitura e preparazione dei pasti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Saranno rispettati i dettami imposti dal:

- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 109 “Attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;
- Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015;
- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 108 “Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari”;
- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 110 “Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana”;
- D.D. Regione Piemonte 20/08/2002 n. 120 Approvazione Linee Guida per la Ristorazione scolastica in Piemonte;
- Decreto 25 luglio 2011 (G.U. 21 settembre 2011 n. 220) Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la gestione è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari dovranno rispondere alle caratteristiche riportate nel presente capitolato e nell’allegato menù.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti di ristorazione collettiva dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

A) VERDURE

Deve essere solo di provenienza da sistemi di produzione di Km. 0 a filiera piemontese, ove ve ne sia la disponibilità, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana. Dovrà rispondere ai requisiti del regolamento n. 2092/1991 e successive modificazioni e integrazioni ed essere certificata da un Ente riconosciuto dal MIPAF.

Devono essere di stagione, fresche, pulite, selezionate, di prima qualità, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di appassimento e/o di alterazioni anche incipienti, a norma della Legge 283 del 30 aprile 1962 e successive modificazioni e integrazioni.

È consentito l’impiego di verdure surgelate esclusivamente quando i prodotti, benché di stagione, non siano reperibili sul mercato, si limita la fornitura COMUNQUE di verdure surgelate alle seguenti tipologie:

PISELLI – FAGIOLINI VERDI - SPINACI;

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati.

B) FRUTTA

Deve essere solo di provenienza da sistemi di produzione integrata di Km.. 0 a filiera corta ove vi sia la disponibilità stagionale, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana ad accezione della banane. Dovrà rispondere ai requisiti del regolamento n. 2092/1991 e successive modificazioni e integrazioni ed essere certificate da un Ente riconosciuto dal MIPAF, certificata ai sensi dell'art. 59, DPR 488/99, di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunto la naturale e completa maturazione che la rende adatta al pronto consumo e comunque di prima scelta.

Inoltre non dovrà mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti ed in via di evoluzione, né iperspacchi di sopramaturazione; deve avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche.

Tipi di frutta consigliati: arance (Tarocco), mele (Delicius), pere (William), uva (Italia o Regina), angurie, meloni, Kiwi, pesche, albicocche, susine, ciliegie, banane e fragole.

Non è consentito utilizzare frutta in scatola.

Dovranno essere effettuate a campione analisi periodiche per verificare la presenza di residui di antiparassitari (in regime di autocontrollo o mediante richiesta da parte della ditta, di certificazione ai fornitori) e in ogni caso ogni qualvolta l'Amministrazione dovesse richiederlo.

C) LEGUMI

I legumi secchi dovranno:

Essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);

Essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;

Non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

D) PROSCIUTTO COTTO

- ✓ Essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostituiti";
- ✓ Essere confezionati sotto vuoto;
- ✓ Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ Essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ✓ Ai fini della somministrazione per le diete speciali, potrebbe essere necessario a seconda dei casi un prodotto privo di glutine, privo di proteine del latte vaccino, privo di lattosio.
- ✓ Prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ Essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- ✓ Deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani; le carni dovranno essere lavorate in stabilimenti nazionali conformi alle normative
- ✓ Deve essere di coscia.
- ✓ La carne utilizzata non deve essere stata congelata.

- ✓ Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all'interno dell'involucro.
- ✓ Non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio.
- ✓ L'etichettatura dovrà essere sempre leggibile ed indicare, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna.
- ✓ L'affettatura deve avvenire poco prima della distribuzione; presso il centro cucina.
- ✓ Deve essere munito di idonea dichiarazione riguardante il tipo e le caratteristiche del prodotto.
- ✓ Le carni dovranno essere scortate da una certificazione, rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestante le condizioni di cui sopra.

E) BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP

Dovrà essere confezionata secondo il disciplinare previsto per la Bresaola della Valtellina DOP.

F) PANE, IMPASTO PER PIZZE E/O DOLCI

Dovrà essere di produzione km.0 a filiera corta.

Il Pane sarà di due tipi per dare al bambino la possibilità di scelta:

- un tipo dovrà essere confezionato esclusivamente con farina di grano tipo "0";
- il secondo confezionato con farina integrale o multicereale;

Entrambi devono avere tutte le caratteristiche previste dall'art. 16 della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni e quindi:

- ceneri, massimo 0,65%;
- cellulosa, massimo 0,20%;
- glutine secco, minimo 9%.

ed a quanto previsto del DPR 502/98;

Il pane potrà avere a sua volta, per pezzature sino a 70 gr., un'umidità massima del 29 % con una tolleranza in ceneri dello 0,05% rispetto a quella degli sfarinati impiegati.

Non deve contenere grassi aggiunti e deve essere esente da additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato, la fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti, ben chiusi e con pezzatura non superiore a 60 gr.

Gli impasti per pizza e dolci saranno forniti ai centri di cottura in forma di semi lavorato per le successive lavorazioni e cottura che saranno a carico delle cucine.

Si richiede la sperimentazione, per una/due volte la settimana nei giorni in cui ci sono portate più saporite, di un pane a contenuto dimezzato di sale o senza sale. Tale sperimentazione potrà essere estesa in caso di gradimento.

G) LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

G-1 caratteristiche generali dei prodotti

Latte pastorizzato

Nella scelta del tipo di latte si dovrà dare preferenza al tipo pastorizzato Km. 0 a filiera corta.

Dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di “alta qualità”, così come previsto dalla legislazione vigente (Legge 3/5/1989 n. 169 e D.M. 9/5/91 n. 185).

Dovrà provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C;

Latte UHT

È consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a 75 giorni dalla data di utilizzo.

Burro Km. 0 a filiera corta

Deve essere fresco e ottenuto da crema di latte separate per centrifugazione, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti; il tenore di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Le confezioni, di peso non superiore ad 1 kg, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale elemento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo.

Yogurt Km. 0 a filiera corta

Essere confezionati in monoporzioni;

Contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia *L. bulgaricus* al momento della consegna;

Essere privo di additivi;

Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C;

rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

La fornitura deve essere assortita nei seguenti gusti: pera, mirtillo, ciliegia, albicocca, pesca, agrumi.

Formaggio da condimento km 0 a filiera corta

Deve essere di tipo “grana piemontese” e dovrà essere:

- Di prima scelta, con marchiatura ben visibile;

- Di ottimo sapore e profumo;
- Se non consegnati in forme intere, essere confezionato;
- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- Rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dal consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- Presentare la crosta pulita e priva di muffe.
- Grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Formaggio da pasto Km. 0 a filiera corta

I formaggi da pasto, a denominazione d'origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate dalle normative vigenti.

Essere prodotti con latte pastorizzato;

Essere confezionati in monoporzioni;

Essere privi di additivi;

Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi + 4 °C;

Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati di scheda tecnica di prodotto;

Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura,

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

Non si possono utilizzare formaggi fusi, formaggini ecc..., per nessuna preparazione;

G-2 caratteristiche speciali dei formaggi da pasto

I formaggi da pasto dovranno essere di produzione Km. 0 a filiera corta e dei seguenti tipi:

- mozzarella – fiore di latte

Prodotto con latte vaccino, con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere un prodotto a breve conservazione (non pastorizzato).

Dovrà essere preconfezionata in confezioni monodose, secondo il peso richiesto dalle grammature del menù. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

- crescenza – stracchino

Prodotta con latte vaccino, deve essere preparata secondo buona tecnica industriale, conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

Deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. È accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione.

Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie.

Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

- Formaggio di tipo fresco a pasta bianca

Prodotto di latte intero vaccino, secondo buona tecnica industriale, nelle varietà presenti sul mercato. Dovrà essere dolce ed avere caratteristiche di morbidezza (spalmabilità).

Dovrà essere contenuto in confezione monodose sigillato ed etichettato a norma di legge.

Grana Piemontese a Cubetti

Dovrà essere prodotto secondo il disciplinare

Primo sale

- Robiola fresca

Prodotto di latte vaccino e latte di pecora o capra in rapporto variabile e non inferiore al 15%. La pasta fresca, finemente granulosa, non stagionato, di sapore delicato e leggermente acidulo.

- Ricotta

Prodotta con latte vaccino e preparata secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzata (prodotto a breve conservazione).

Confezionata in recipienti idonei al trasporto, tali da evitare il colo di sierosità.

Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.

Deve essere scortata da certificazione recante, oltre le indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data di produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione.

La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

- Toma Piemontese

Di media stagionatura, ottenuta da latte vaccino secondo quanto previsto dalla D.O.P. prevista con DPCM del 10.5.1993.

G–3 Trasporto e conservazione

I prodotti lattiero – caseari devono essere trasportati conservati con mezzi a temperature idonee, tali da garantire il rispetto della catena del freddo.

H) CARNE BOVINA (vitellone – manzo)

H-1 Tipologia delle carni

Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone) di provenienza da allevamenti piemontesi maschio o femmina, di età compresa tra i 12 e i 18 mesi.

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate devono** provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui alla regolamentazione comunitaria vigente:

- **categoria A - Vitelloni** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o **categoria E - Manze** (carcasse di altri animali femmine);
- **conformazione U (Ottima)**: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona)**: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);

H-2 Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitario, per conferire una sufficiente tenerezza ed un buon sapore delle carni è anche importante che esse siano sufficientemente "frollate": è quindi necessario richiedere al fornitore che esse provengano da animali macellati da almeno cinque giorni. Le carni dovranno pervenire al centro di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti. È richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sotto vuoto. Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

H-3 Caratteristiche merceologiche delle carni

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale);

- per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello);
- nel caso di preparazioni gastronomiche a base di carne macinata, in considerazione della sua deperibilità, è opportuno che essa venga tritata sul posto, nel centro di cottura, utilizzando attrezzature previamente sanificate, evitando surriscaldamento della carne (se non si utilizza un tritacarne refrigerato) a seguito della macinatura stessa; le corrette procedure di lavorazione previste nel piano di autocontrollo dovranno prevedere espressamente questa tipologia alimentare.

H-4 garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni;

Le carni cucinate dovranno recare, tra l'altro, anche le indicazioni che consentano di individuare l'allevamento di provenienza, lo stabilimento di macellazione, il laboratorio di sezionamento e l'indicazione dello stato di nascita e di ingrasso (vigente normativa riguardante l'etichettatura delle carni bovine).

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste (bollatura sanitaria e/o etichettatura con riproduzione del numero di riconoscimento dello stabilimento di provenienza) anche del sistema documentale ed identificativo, secondo quanto previsto dal disciplinare del consorzio COALVI

Tutte le carni dovranno essere scortate dalla certificazione commerciale prevista,

La documentazione riguardante la ricerca di residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e dagli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) e delle verifiche microbiologiche effettuate (criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo) dovrà essere fornita ogni qualvolta venga richiesta dall'Amministrazione.

H-5 trasporto al centro di cottura

Trasporto delle carni fresche refrigerate dovrà avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, rispettando le idonee temperature di conservazione. Dovranno essere consegnate in confezioni sotto vuoto.

I) CARNI AVICOLE E CONIGLI sezionate refrigerate e confezionate sotto vuoto di produzione Km. 0 a filiera corta.

I-1 Caratteristiche generali e provenienza delle carni

Dovranno provenire da animali, delle migliori razze da carne italiane nate ed allevate a terra con mangimi biologici in Italia.

Dovranno recare le indicazioni previste dalla legislazione vigente riguardante la provenienza delle stesse (sistema vigente di etichettatura carni avicole).

Essere di classe A ai sensi della normativa vigente

Provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui ed alle verifiche microbiologiche previste dalla vigente normativa.

I-2 Caratteristiche specifiche

Pezzature richieste

Cosce di pollo: costituita da base ossea, femore e tibia con muscolatura ben sviluppata, coperta da pelle integra; peso medio alla consegna gr. 300.

Petti di pollo: costituiti dai muscoli pettorali, staccati dallo sterno, ben rifiniti e privi di cute, senza ematomi, lacerazioni od altri difetti, dal peso medio di gr. 500.

Fesa di tacchino: di età non superiore agli otto mesi, la carne deve essere tenera, saporita, con cartilagine sternale poco flessibile, peso medio Kg. 3-4. La pezzatura deve essere il più possibile uniforme, è ammesso per non più del 25% dei soggetti di ogni singola fornitura un peso inferiore alla media, ma in ogni caso non inferiore al 10-15%. Saranno tuttavia respinti i pezzi che pur raggiungendo il peso sopra indicato, risultino di conformazione immatura o carente.

Coniglio:

Le carni di coniglio devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale i quali, in fase di macellazione, siano stati sottoposti a visita sanitaria; inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle stesse.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni qualitative (colore, odore, sapore) .

Devono presentarsi perfettamente scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda, privi di fegato, cuore e polmoni; con un peso morto di circa 2 kg.

I-2 Altre garanzie

Dovranno essere confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

La documentazione riguardante la ricerca di residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e dagli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) e delle verifiche microbiologiche effettuate (criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo) dovrà essere fornita ogni qualvolta venga richiesta dall'Amministrazione.

I-3 Trasporto

Il trasporto delle carni deve avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

J) CARNI SUINE sezionate, refrigerate, confezionate sottovuoto;

J-1 Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia Km. 0 filiera corta, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali. I maiali dovranno essere alimentati con prodotti biologici.

Gli animali devono avere età di 10-11 mesi, con peso vivo non superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Dovranno essere sezionate, nelle pezzature e nei tagli occorrenti, idoneamente confezionate in sottovuoto ed etichettate; il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

La documentazione riguardante verifiche microbiologiche effettuate (criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo) dovrà essere fornita ogni qualvolta venga richiesta dall'Amministrazione.

J-2 Caratteristiche merceologiche della fornitura

Le carni devono essere consegnate nel seguente taglio commerciale

- Lonza suina sgrassata, comprendente i gruppi muscolari della regione lombare.
- Salsiccia di puro suino magra con percentuale di grasso non superiore a 16% (preparata con carni di suini della migliori qualità; dovrà essere fresca di giornata a km. 0 filiera corta,, preparata rispettando le procedure indicate nel piano di autocontrollo. Dovrà essere senza additivi di tipo conservativo e sostanze di tipo colorante. E' consentito l'utilizzo di sale (cloruro di sodio) ai dosaggi previsti dalle buone tecniche di preparazione.

J-3 Trasporto e scarico

Il trasporto deve avvenire con mezzi regolarmente autorizzati ed esclusivamente destinati a tale scopo, secondo modalità conformi alle vigenti normative igienico sanitarie.

Dovrà essere posta particolare attenzione allo scarico della merce, al fine di evitare ogni contatto con superfici (mezzi, attrezzature, personale) non idonee.

K) PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

K-1 Caratteristiche generali dei prodotti ittici

Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente;

Essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative della normativa vigente

Essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;

Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto riferito nel capitolato di fornitura.

I prodotti surgelati devono essere forniti nelle loro confezione originale; I prodotti congelati devono essere contenuti in confezioni idonee, adeguatamente sigillate e racchiuse in imballi esterni protettivi.

K-2 Specie ittiche richieste e caratteristiche specifiche:

- Porzioni di pesce a bastoncino costituiti da filetti di merluzzo interi (deve essere specificato in etichetta) e non macinato di pesce.
- filetti di platessa
- Merluzzo e Nasello

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 grammi.

La panatura dovrà essere effettuata presso il centro di cottura a cura del personale addetto alla preparazione dei cibi.

I prodotti non dovranno essere invasi da parassiti, corpi estranei, residui di sangue, residui di visceri addominali o del contenuto degli stessi. Colore, odore e sapore dovranno essere nella norma.

Allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura).

Dovrà essere rispettata la catena del freddo lungo tutta la catena commerciale.

Dal momento di consegna al centro di cottura la vita commerciale residua del prodotto (termine minimo di conservazione) non dovrà essere inferiore a quattro mesi.

K – 3 Tonno sott'olio

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia tunnidæ, e per le quali dalla normativa vigente è consentito, l'inscatolamento con la denominazione di “**tonno**”.

Deve essere a trancio intero, in olio extra vergine di oliva, in confezione sigillata all'origine e con scadenza (termine minimo di conservazione) non inferiore a due mesi dalla data di consegna al centro di cottura.

Il prodotto dovrà essere interamente consumato nella giornata di apertura della confezione.

K – 4 Tonno al naturale

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia tunnidæ, e per le quali dalla normativa vigente è consentito, l'inscatolamento con la denominazione di “**tonno**”.

Deve essere a trancio intero, in confezione sigillata all'origine e con scadenza (termine minimo di conservazione) non inferiore a due mesi dalla data di consegna al centro di cottura.

prodotto dovrà essere interamente consumato nella giornata di apertura della confezione.

L) PASTA

L-1 Alimentare secca

Dovrà essere di pura semola, garantita di grano duro esente da qualsiasi altro macinato o additivo, rispondente ai requisiti e alle caratteristiche di cui alla Legge 4/07/67, n.580 e successive modificazioni in particolare dovrà avere i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- cenere di sostanza secca da 0,70 a 0,85%;
- cellulosa da 0,20 a 0,45%;

- sostanza azotata minimo 10,50%;
- acidità massima gradi 4;
- grado di spopolamento massimo 5,50%;

La pasta dovrà, altresì, essere esente da additivi.

Il formato deve essere vario ed adatto al menù richiesto:

- per pastasciutta: farfalle, spaghetti, conchiglie, tortiglioni, fusilli, penne, gobbi, pipe, lasagne, tagliatelle, tagliolini, ecc.;
- pasta per minestre: stelline, nidi d'ape, puntine, conchigliette, dadini, ditali, ditalini, anellini, risoni, tempestine, corallini, farfalline, gramigna, capelli d'angelo, vermicelli, ecc.;

La pasta all'uovo deve possedere le caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotto esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.

Si richiede l'inserimento sperimentale di pasta integrale o semiintegrale.

L-2 Gnocchi

Devono essere confezionati con patate e non farina di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale ed il rapporto farina/patata non dovrà superare il 20/80;

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza.

M) RISO Km. 0 a filiera corta

Dovrà essere di ottima qualità di tipologia adatta alla preparazione in essere (Arborio per i risotti e Violone Nano per le minestre, parboiled per le insalate di riso), puro e privo di impurità e rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare striature o vaiolature interna. Non deve essere infestato da parassiti, né da larve in genere.

N) FARINA BIANCA Km.0 a filiera corta

Deve essere di grano tenero, tipo "00", con caratteristiche di composizione e qualità previste dalla Legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti, parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza.

FARINA DI MAIS Km. 0 a filiera corta

Dovrà essere bramata e di varietà locali.

O) FORNITURA DI OLI ALIMENTARI

Dovrà essere utilizzato, olio extra vergine di oliva 100% italiano di prima spremitura a freddo con le seguenti caratteristiche, fissate dalle Leggi 13 novembre 1960 n. 1407 e 27 gennaio 1968 n. 35, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti in materia:

- densità a 15° da 0,918 a 0,920; numero di saponificazione 185 – 186; iodio assoluto 85 – 104; grado termosolforico 41 – 47 ; indice di rifrazione 1,4671 – 1,4677; acidità max 0,8% in peso espresso in acido oleico.

Non è accettabile un benché minimo quantitativo di olio di semi.

I cibi fritti non sono accettati: per particolari piatti previsti nel menù, quali ad esempio la cotoletta alla milanese, si richiede la cottura in forno.

P) ACETO

Utilizzato per condire, dovrà essere ricavato da puro vino e DOP. Per il condimento delle insalate a secondo il gradimento dei ragazzi si può anche utilizzare il **succo di limone**.

Q) SALE

Ai Sensi della Legge n. 55 del 21/03/2005 deve essere fornito arricchito con iodio (in linea con una campagna del Ministero per limitare la patologia da carenza di iodio)

R) PESTO

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

S) MAIONESE

Fornita in monoporzioni solo abbinata al piatto “hamburger” del menù invernale.

T) SALSA KETCHUP Fornita in monoporzioni solo abbinata al piatto “hamburger” del menù invernale.

AROMI NATURALI FRESCHI KM. 0 A FILIERA CORTA.

Dovranno essere utilizzati per insaporire i piatti prodotti come rosmarino, salvia, lauro, prezzemolo, basilico, erba cipollina, origano (solo per questo alimento non è richiesto il Km. 0);

ALTRI AROMI

Zafferano, pepe, noce moscata, chiodi di garofano dovranno essere di produzione biologica certificata e usati secondo quanto previsto dal ricettario.

Non potranno essere utilizzati preparati recanti genericamente la dicitura “aromi naturali”.

U) UOVA fresche

Caratteristiche del prodotto

Dovranno provenire da animali allevati a terra con mangimi biologici in Italia Km. 0 e confezionate da centri di imballaggio nazionali, regolarmente autorizzati ed in possesso del riconoscimento del Ministro della Sanità (bollo CEE ai sensi della normativa vigente).

Caratteristiche specifiche

Dovranno essere Uova fresche, di categoria di qualità “A”, secondo le seguenti categorie di peso: XL (più di 73 grammi), L (da 63 a 73 grammi), M (da 53 a 63 grammi), S (meno di 53 grammi).

Altre garanzie

Dovranno essere confezionate e regolarmente etichette.

La consegna dovrà essere effettuata entro 5 giorni dalla data di imballaggio e comunque non oltre 23 giorni prima della data di scadenza.

V) OVOPRODOTTI FRESCHI

Provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi della normativa);

Essere confezionato;

Essere conservati in modo che la temperatura interna non superi:

+ 4 °C per i prodotti refrigerati,

avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

W) MIELE KM 0 a filiera corta

Caratteristiche del prodotto

Deve essere esclusivamente di nettare, prodotto con mieli Km 0, lavorati e confezionato in Piemonte in vasetti.

Al fine di evitare cristallizzazioni, l'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo strettamente necessario all'effettivo consumo, utilizzando, di preferenza, confezioni di limitata capacità.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla data di consegna.

X) MARMELLATE

Dovranno essere di produzione Km. 0 a filiera corta

Le confetture di frutta devono essere del tipo extra (per il maggior contenuto di frutta), prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

Y) MERENDE

Potranno essere costituite da:

- CRACKERS E FETTE BISCOTTATE – CEREALI: e BISCOTTI SECCHI.

Dovranno essere:

preconfezionati;

preparati con sfarinati anche integrali senza additivi alimentari, preferibilmente senza sale aggiunto.

- PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere prodotti in loco:

con l'impiego di grano tenero di tipo: O, OO, o integrale;

senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;

con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio);

- Le merende dovranno essere costituite da:
 - MARMELLATE DI FRUTTA
 - CIOCCOLATA IN BARRETTE
 - THE CALDO O FREDDO DETERMINATO E PRODOTTO IN LOCO
 - LATTE CALDO
 - SPREMUTE DI FRUTTA
 - YOGURT E CEREALI
 - FOCACCE FRESCHE
 - FRUTTO DI STAGIONE
 - CIOCCOLATA CALDA
 - PANE E CREMA DI NOCCIOLA SPALMABILE
 - MOUSSE DI FRUTTA: dovranno essere costituite unicamente di frutta, senza zuccheri aggiunti, conservanti ecc.
 - PANE E MARMELLATA
 - GELATI
 - FRULLATI DI FRUTTA E NETTARE DI FRUTTA (MINIMO 50% DI FRUTTA)
 - PANE E PROSCIUTTO

Cioccolato e creme spalmabili contenenti cioccolato: non devono contenere grassi aggiunti (diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte).

I suindicati prodotti non devono contenere grassi vegetali saturi (palma, palmisti, colza, ecc...)

Il piano di somministrazione delle merende dovrà essere sottoposto preventivamente al vaglio ed all'approvazione dell'A.S.L. TO4 sede SETTIMO TORINESE. In ogni caso dovranno essere utilizzati a turno tutti gli alimenti ed i prodotti indicati nell'elenco sopra citato.

Per tutti gli alimenti indicati nelle sopradescritte tabelle si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

Tutto il materiale usato per il confezionamento che viene a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 21/3/1973. Devono, inoltre, essere rispettate le norme di cui alla Legge 30/4/1962 n. 283 e al DPR n. 327 del 6/3/1980.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche sopra descritte, le verdure dovranno essere accuratamente lavate sotto l'acqua corrente, gli alimenti surgelati e congelati dovranno subire la fase dello **scongelo in frigorifero**.

Si richiede, inoltre, alla ditta, di:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i condimenti grassi a crudo;
- preparare le derrate nella stessa giornata di consumo;
- scegliere gli alimenti che abbiano subito un trattamento che assicuri la loro salubrità;
- conservare con cura gli alimenti cotti;
- evitare qualsiasi contatto tra alimenti crudi e alimenti cotti;
- tenere la cucina perfettamente pulita;
- proteggere i cibi dagli insetti, dai roditori e da altri animali;
- usare acqua incontaminata.
- Il brodo vegetale dovrà essere fresco e preparato esclusivamente con verdure fresche e non potranno essere utilizzati in alcun modo dadi contenenti glutammato.

È vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo e i preparati per brodo in generale e le preparazioni contenenti glutammato mono sodico;
- qualsiasi prodotto contenente fra gli ingredienti lo sciroppo di glucosio-fruttosio;
- verdure, carni, pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo;
- pelatura di patate e carote;
- Preparazione delle verdure per minestroni e passati di verdura;
- Ammollo dei legumi secchi;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme;
- cottura di budino, arrosti, bolliti e brasati di carne bovina solo in presenza di abbattitore di temperatura. La cottura anticipata delle carni macinate, di quelle avicole e dello spezzatino non è consentita.

MENU ESTIVO – Gassino Torinese , San Sebastiano Po

ALLEGATO 2

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S E T. T.	Fusilli pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori Pane – Gelato <u>Frutta</u>	Passato di verdura con riso*/Insalata di riso* Petto di pollo alla piastra Patate al forno Pane – Frutta di stagione <u>The e biscotti secchi</u>	Pasta pomodoro e melanzane Bastoncini di pesce al forno Insalata fagiolini, mais e pomodori Pane – Frutta di stagione <u>Pane e olio</u>	Sedanini al pesto Salciccia magra di suino al forno Costine Pane – Frutta di stagione <u>Pane e cioccolato</u>	Riso alle verdure Bresaola (inf.; Prosciutto cotto) Zucchine Pane – Frutta di stagione <u>The e grissini</u>
2a S E T. T.	Penne al pesto Frittata di zucchine Pomodori Pane - Frutta di stagione <u>Budino alla vaniglia</u>	Chifferi al ragù vegetale Hamburger di bovino Zucchine Pane – Frutta di stagione <u>Grissini e crema di cioccolato</u>	Fusilli al tonno Filetto di platessa impanata Insalata verde e rossa Pane – Yogurt <u>Frutta</u>	Passato di verdura con orzo Coscia di pollo al forno Insalata di patate Pane – Frutta di stagione <u>The e crostata</u>	Pizza al pomodoro Primo sale*/Ricotta* Carote Pane – Frutta di stagione <u>Pane e prosciutto</u>
3a S E T. T.	Gnocchi al pomodoro Formaggio grana*/Toma* Insalata di carote e cavolo verza Pane – Budino <u>Frutta</u>	Gnocchetti sardi al pesto Uovo sodo Insalata verde Pane – Frutta di stagione <u>Crackers e marmellata</u>	Risotto allo zafferano Petto di pollo dorato Peperonata Pane – Frutta di stagione <u>The e biscotti secchi</u>	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Piselli brasati Pane – Frutta di stagione <u>Frutta e grissini</u>	Garganelli burro e salvia Nasello al forno Insalata mista Pane – Frutta di stagione <u>Pane, olio e pomodoro</u>
4a S E T. T.	Spaghetti pomodoro e basilico Bresaola al limone (inf. tacchino arrosto) Zucchine Pane – Frutta di stagione <u>The e biscotti secchi</u>	Risotto campagnolo Tonno Insalata fagiolini e pomodori Pane – Frutta di stagione <u>Budino alla vaniglia</u>	Farfalle e zucchine Arrosto di bovino adulto Insalata mista (verde, carote, peperoni) Pane – Frutta di stagione <u>Grissini e crema cioccolato</u>	Lasagne al ragù Piselli Carote Pane – Gelato <u>Frutta</u>	Passato di verdure con crostini Frittata con prosciutto Patate al forno Pane – Frutta di stagione <u>Pane e miele</u>

*prodotti serviti a settimane alterne

merende SOLO per scuola dell'Infanzia

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S E T T.	Gnocchi al pomodoro Omelette al prosciutto Insalata verde mista (Inf: Spinaci) Pane - Frutta di stagione <u>Frutta fresca</u>	Passato di verdura con pasta Scaloppa di tacchino al limone Patate al forno Pane – Frutta di stagione <u>Pane e marmellata</u>	Polenta Spezzatino di bovino Finocchi crudi Pane – Yogurt alla frutta*/Mousse di frutta* <u>Mousse di frutta</u>	Fusilli pomodoro e basilico Mozzarella Carote cotte Pane – Frutta di stagione <u>Pane e crema di cioccolato</u>	Riso allo zafferano Bastoncini di pesce Spinaci Pane – Frutta di stagione <u>Pane, olio e origano</u>
2a S E T T.	Minestra di ceci con pasta Frittata di verdure Piselli Pane – Budino al cioccolato <u>Frutta</u>	Spaghetti al pomodoro Arrosto di lonza Carote cotte Pane – Frutta di stagione <u>Latte e cereali</u>	Passato di verdura con riso Petto di pollo Patate al forno Pane – Frutta di stagione <u>Mousse di frutta</u>	Gnocchi alla romana Filetto di merluzzo al forno Insalata mista (Inf.:Finocchi) Pane – Frutta di stagione <u>Pane e cioccolata</u>	Pizza al pomodoro Mozzarella Fagiolini Pane – Frutta di stagione <u>The e crostata</u>
3a S E T T.	Ravioli di magro burro e salvia Grana a cubetti Insalata - (Inf.: Finocchi) Pane – Frutta di stagione <u>Frutta fresca</u>	Riso all'olio Arrosto di bovino al forno Spinaci Pane – Frutta di stagione <u>The e biscotti secchi</u>	Lasagne al ragù di carne Piselli Carote Pane – Frutta di stagione <u>Yogurt</u>	Gnocchetti sardi al pomodoro Bresaola al limone Cavolfiori Pane – Frutta di stagione <u>Pane e prosciutto</u>	Passato di verdura con orzo Filetto di platessa impanata Patate prezzemolate Pane – Budino <u>Torta di frutta*/Torcetti di lanzo*/Canestrelli</u>
4a S E T T.	Sedanini al pomodoro Tonno Fagiolini e mais Pane – Frutta di stagione <u>Mousse di frutta</u>	Passato di lenticchie con riso Uovo sodo Insalata Pane – Frutta di stagione <u>The e biscotti secchi</u>	Pizza margherita Mezza porzione di prosciutto cotto Insalata Pane – Frutta di stagione <u>Pane e miele</u>	Penne all'olio Rolata di coniglio al forno Finocchi Pane – Frutta di stagione <u>Latte e cereali</u>	Pasta al pesto Robiolino*/Toma fresca* Carote Pane – Yogurt <u>Torta margherita*/Torta al cioccolato*</u>
5a S E T T.	Passato di zucca con crostini Coscia di pollo al forno Purea Pane – Frutta di stagione <u>Focaccia bianca</u>	Riso al pomodoro Frittata verde Finocchi Pane – Budino al cioccolato <u>Frutta</u>	Farfalle all'olio Arrosto di bovino adulto Broccoletti Pane – Frutta di stagione <u>Grissini e frutta-</u>	Minestra di riso e patate Bocconcini di mozzarella Cavolo verza Pane – Frutta di stagione <u>Mousse di frutta</u>	Pasta al pomodoro Filetto di nasello al forno Spinaci Pane – Frutta di stagione <u>Pane e marmellata</u>
6a S E T T.	Gnocchi al pomodoro Stracchino*/Ricotta* Fagiolini all'olio Pane – Frutta di stagione <u>Pane, olio e origano</u>	Passato di fagioli con pasta Scaloppa di tacchino al limone Finocchi Pane – Yogurt alla frutta */Mousse di frutta* <u>Frutta</u>	Focaccia bianca Hamburger Insalata (Inf.:Carote) Pane – Frutta di stagione <u>The e crostata</u>	Riso al pomodoro Salsiccia magra di suino Cavolo verza (cruti) Pane – Frutta di stagione <u>Crackers e the</u>	Passato di zucca e porri Polpette di merluzzo pesce Patate al forno Pane – Frutta di stagione <u>Mousse di frutta</u>

*prodotti serviti a settimane alterne - merende SOLO per la scuola dell'Infanzia

GRAMMATURE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI, MEDIE

<u>PRIMI PIATTI</u>	Materne	Elementari	Medie
Pasta secca, riso e altri cereali asciutti o farina polenta	40 - 50	60 - 80	80 - 90
Pasta, riso, crostini e altri cereali in brodo	20 - 30	30 - 35	35 - 40
Pasta ripiena asciutta	100 - 130	130 - 160	160 - 200
Pasta ripiena in brodo	30 - 40	40 - 60	60 - 90
Pizza	120 - 150	150 - 180	180 - 210
Lasagne	120 - 150	150 - 180	180 - 210
<u>SECONDI PIATTI</u>			
Carne	50 - 60	70 - 90	100 - 120
Pesce	70 - 80	80 - 100	100 - 120
Pesce in scatola	50 - 60	60 - 70	80 - 90
Prosciutto	40 - 50	60 - 70	70 - 80
Formaggio fresco	50 - 60	60 - 80	90 - 110
Formaggio stagionato	40 - 50	50 - 60	60 - 80
Uova	1	1	1,5
Legumi freschi	60 - 80	80 - 100	>100
Legumi secchi	20 - 30	30 - 40	40 - 50
<u>VERDURE</u>			
Verdura cruda a foglie	20 - 30	30 - 40	40 - 60
Verdura (cruda o cotta) a seconda tipologia	50 - 80	80 - 130	130 - 180
Patate contorno (per la purea le grammature più basse)	100 - 130	130 - 150	150 - 180
<u>PANE</u>	40 - 50	50 - 60	60 - 70
<u>FRUTTA</u>	100	120	150