

**COMUNE DI CASTELLAMONTE
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL

SERVIZIO DI

REFEZIONE SCOLASTICA

PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2018 – 31 LUGLIO 2020

SCUOLE INFANZIA – SCUOLE PRIMARIA

TITOLO I **INDICAZIONI GENERALI DEL CONTENUTO**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e più in particolare:

- preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti e merende agli utenti;
- allestimento dei tavoli, riassetto e pulizia dei refettori delle scuole dell'infanzia e primarie secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolo;
- organizzazione ed esecuzione del servizio di gestione delle iscrizioni e riscossione dei pagamenti con sistema informatizzato.

Art. 2 - Durata del servizio

La durata dell'appalto è fissata a far data dal 1 settembre 2018 al 31 luglio 2020 secondo il calendario scolastico della Regione Piemonte.

Art. 3 - Modalità di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, composta da offerta economica ed offerta tecnica, alle quali saranno applicati i seguenti parametri di valutazione:

Offerta economica: punti 30

Offerta tecnica: punti 70

TOTALE PUNTI DISPONIBILI 100

Art. 4 - Importo dell'appalto

L'importo a base di gara è rappresentato dal prezzo unitario del pasto pari ad € **4,40** di cui € 0,03, (non soggetti a ribasso), oltre iva quale costo delle misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008;

L'Importo presunto del contratto oggetto della presente procedura base di gara € 373.410,40 annui oltre iva per una ammontare complessivo di € 746.820,80 oltre iva, di cui € 5.091,96 per oneri sulla sicurezza.

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per la stazione appaltante, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare eventuali variazioni nel servizio (plessi, giorni di effettuazione, numero dei pasti previsti, ecc.) che comportino un aumento o una diminuzione non superiore del 10% in relazione al fabbisogno stimato di 84866 pasti annui, senza poter chiedere l'aggiornamento del costo del pasto; in caso di superamento di detta percentuale (in meno) si procederà all'aggiornamento suddetto, solo per la parte eccedente la percentuale in questione.

Art. 5 - Revisione dei prezzi

Il prezzo indicato nell'offerta deve essere mantenuto invariato per tutta la durata del servizio, fatte salve le disposizioni previste dall'art. 44, legge 23.12.1994, n. 724 e successive modificazioni.

Art. 6 - Cauzione e garanzie richieste

L'offerta deve essere corredata da una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta del contraente, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dal medesimo articolo.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Tale cauzione sarà svincolata a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art. 7 - Rinuncia all'aggiudicazione

L'aggiudicatario che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto a risarcire al Comune di Castellamonte l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla Ditta che segue nella graduatoria
- b) ripetizione della gara.

Nel caso in cui al punto a), per danno, deve intendersi la differenza tra l'offerta del recente e quella della Ditta che segue in graduatoria.

Art. 8 - Inizio del servizio

L'Impresa aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Potrà essere dato avvio al servizio anche nelle more della stipula contrattuale.

Art. 9 - Subappalto e cessione del contratto

È ammesso il subappalto nei limiti e alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 esclusivamente per le seguenti prestazioni oggetto del servizio: trasporto pasti, manutenzione ordinaria, pulizie straordinarie.

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 105, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016, l'eventuale subappalto non può superare la quota del **30%** dell'importo complessivo del contratto.

La mancata dichiarazione in sede di offerta della volontà di subappaltare non consentirà il subappalto durante l'esecuzione del contratto.

Il committente non corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente Capitolato. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. c. 1 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 c. 1, lett. d) del citato D.Lgs.

TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio è costituita da:

- bambini delle scuole dell'infanzia
- alunni delle scuole primarie
- adulti (personale docente, personale ausiliario delle scuole)
- eventuali ospiti ed altre utenze autorizzati dall'Amministrazione Comunale

Art. 11 - Elenco dei refettori e relativa dimensione presumibile dall'utenza

I refettori, ove devono essere consegnati i pasti confezionati nel centro di produzione sono ubicati presso le seguenti scuole:

- scuola primaria Capoluogo – piazzale Di Vittorio, 2 Castellamonte (450 pasti giornalieri)
- scuola primaria Spineto – via delle scuole, 10 Fraz. Spineto Castellamonte (85 pasti giornalieri)
- scuola dell'infanzia Musso – via Barengo, 2 Castellamonte (107 pasti giornalieri)
- scuola dell'infanzia G.B. Giraudo - via G. Pullino, 9 Castellamonte (161 pasti giornalieri)

Tali numeri hanno un valore di massima e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale.

Le località di consegna dei pasti potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che la Ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.

Art. 12 - Prenotazione dei pasti

Il numero effettivo dei pasti e delle merende da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 dal personale incaricato.

Art. 13 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti

La consegna e la distribuzione dei pasti devono essere effettuate franche da ogni spesa e a cura della Ditta aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici di cui all'art. 11.

Le merende devono essere consegnati alle scuole materne ed a coloro che effettuano il post scuola alla primaria già per sezione entro le ore 16.00, mentre la consegna dei pasti deve avvenire entro i 30 minuti precedenti all'inizio della distribuzione dei pasti stessi.

La distribuzione dei pasti deve avvenire:

- alle ore 11.45 per le scuole dell'infanzia
- alle 12.15 per il 1° turno e alle ore 12.45 per il 2° turno per le scuole primarie

Gli orari sopraelencati dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo è ammesso.

E' riconosciuta comunque la facoltà all'Amministrazione Comunale di modificare i sopradetti orari di consegna e distribuzione dei pasti, comunicandolo alla Ditta aggiudicataria con congruo anticipo.

Art. 14 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità, di igiene e di sicurezza sono quelli riportati nel presente capitolo e nei vari allegati, nonché quelli indicati nelle vigenti disposizioni legislative alle quali il servizio di cui al presente appalto deve attenersi.

Gli standard sono da considerarsi minimi inderogabili.

TITOLO III ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 15 - Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

15.1 – Spese inerenti il servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

In particolare sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- a) l'acquisto di tutte le derrate, secondo le allegate tabelle dietetiche e merceologiche, occorrenti al confezionamento dei pasti;
- b) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro di produzione pasti, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti e delle merende nei locali adibiti a refettorio;
- c) la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione dei pasti devono essere atte al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate, ovviamente devono riguardare prodotti non alterabili che quindi possano essere in qualunque momento confezionati con buona resa organolettica ed igienica;
- d) Il trasporto di tutti i pasti che verranno consumati nei refettori;
- e) L'integrazione, in caso di deterioramento e/o smarrimento, per i refettori delle scuole dell'infanzia, e primaria delle stoviglie (posate in acciaio, bicchieri in vetro e piatti in ceramica o melamina) e la fornitura di carrelli, tovaglioli, utensili e quant'altro necessario alla somministrazione e consumazione dei pasti, nonché degli arredi per il deposito delle stoviglie;
- f) La preparazione dei tavoli dei refettori, la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti e la risistemazione e pulizia dei refettori utilizzati dai medesimi utenti, sia nel caso che il servizio venga svolto in un solo turno che in due turni, e dei locali pertinenti al servizio di ristorazione (servizi igienici, corridoi, ecc.) ivi compresi i serramenti, i vetri delle finestre e le vetrature interne;
- g) I lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolo;
- h) Gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento dei locali refettorio ;
- i) La fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolo. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;
- j) La fornitura di acqua oligominerale naturale, su richiesta, da consegnare presso i refettori, in caso di interruzione o guasti all'acquedotto comunale;
- k) La fornitura al personale degli indumenti da lavoro e di quant'altro indicato al Tit. V – articolo 30;
- l) La rimozione dei rifiuti;
- m) La fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esemplificativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta scottex, sacchi per la spazzatura ecc.);
- n) Prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, costituito da porzioni di gr. 100 per ciascuna portata, da conservare, presso il centro di cottura, e contrassegnare nei modi previsti dalla legislazione vigente. L'operazione è effettuata a totale carico della Ditta, compresi i componenti del pasto e i contenitori;

15.2 SERVIZIO INFORMATIZZAZIONE PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI .

– ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI CON SISTEMA INFORMATIZZATO.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dell'acquisto, della realizzazione, dell'implementazione e della gestione dell'attuale sistema informatico con modalità di pagamento anticipato, con le seguenti specifiche:

a) ***ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE:***

Resta in capo al Comune di Castellamonte:

- Il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione nelle fasce reddituali di eventuale riduzione o esonero per ogni anno scolastico. La tariffa da porre a carico degli utenti è determinata annualmente dal Comune di Castellamonte, con proprio provvedimento.
- L'invio dell'elenco degli iscritti con i dati necessari all' impresa aggiudicataria.

b) ***PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE:***

Il personale scolastico dovrà far pervenire l'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri al centro di produzione pasti – telefonicamente o mezzo fax – entro le ore 09.30 del giorno di fornitura utilizzando le griglie cartacee generate dal sistema.

Il sistema deve permettere la disdetta e/o la prenotazione del pasto nel caso in cui l'utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.30 e il conseguente aggiornamento immediato dei dati nel sistema.

In particolare il sistema proposto non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, prevedendo quindi l'adozione di sistemi che non contemplino l'uso di tessere/badge/smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni.

c) ***PAGAMENTO DELLE TARFFE:***

La ditta aggiudicataria è tenuta ad articolare il servizio di riscossione su un sistema di riscossione informatizzato prepagato con possibilità di pagamento attraverso diversi canali.

Dovrà essere consentito il pagamento in via preferenziale con sistemi di ricarica del credito presso operatori opportunamente dislocati sul territorio comunale.

Le ricariche devono avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle eventuali fasce di reddito.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio comunale l'eventuale saldo a credito rimarrà a disposizione per l'anno scolastico successivo: nel caso in cui il servizio non venga più utilizzato a causa del ritiro dell'utente dal servizio di ristorazione scolastica, l'eventuale saldo a credito sarà restituito dalla ditta aggiudicataria entro il mese di agosto dell'anno scolastico di riferimento su specifica richiesta della famiglia utente secondo modalità da concordare tra il Comune e la ditta aggiudicataria.

d) ***SOLLECITI:***

La ditta aggiudicataria oltre all'avviso di prossimo esaurimento del credito, è tenuta ad effettuare, nel corso dell'anno scolastico, idonei solleciti sia mediante SMS e-mail, previa autorizzazione da parte degli utenti stessi, WEB e raccomandata A/R agli utenti insolventi, indicando la causale (numero e date dei pasti non pagati), l'importo del debito maturato, le modalità ed il termine per il pagamento secondo le seguenti specifiche:

- invio mensile di comunicazione tramite SMS/e-mail (o lettera, se non autorizzato sms o e-mail) per saldo negativo maggiore di € 50,00;
- invio alla data del 28 febbraio (a.s. in corso) di lettera semplice agli utenti-famiglia con scadenza 3 gg dal ricevimento (2° avviso);
- invio alla data del 10 luglio (termine a.s. scolastico) di lettera a mezzo racc. A/R regolarmente notificata agli utenti-famiglia con scadenza 3 gg dal ricevimento con richiamo alla riscossione coattiva.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazione sui pasti addebitati nei mesi precedenti, si dovrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) a fronte di idoneo accertamento effettuato dalla ditta aggiudicataria, nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione, fermo restando l'accreditto all'utente, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria da parte del Comune.

In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente ed al fine di assicurare alla ditta aggiudicataria il corrispettivo dei pasti erogati, la stessa ditta aggiudicataria invierà al Comune l'elenco aggiornato degli insoluti per attivare di competenza il recupero delle insolvenze tramite riscossione coattiva. L'elenco aggiornato degli insoluti deve prevenire al servizio comunale competente entro il 31 luglio all'a.s. appena terminato.

Il Comune si impegna a riconoscere i corrispettivi non introitati dalla ditta aggiudicataria a seguito della dimostrazione da parte della medesima di aver provveduto ad inviare alle famiglie ripetuti solleciti di pagamento secondo le modalità sopra indicate di cui dovrà presentare documentazione delle raccomandate regolarmente notificate all'utente-famiglia.

Esaminata la regolarità e completezza della documentazione ricevuta, il Comune autorizza l'emissione a proprio carico della fattura di importo corrispondente agli insoluti accertati.

La ditta aggiudicataria è tenuta a formare e conservare appositi archivi di dati relativi agli anni scolastici conclusi.

La procedura relativa alla riscossione coattiva degli insoluti accertati è a carico del Comune di Castellamonte.

- SISTEMA E PROCEDURE INFORMATICHE:

Con l'utilizzo di questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento di pasti da parte dei genitori;
- avere una gestione anagrafica completa degli alunni e dei loro tutori in grado di memorizzare e gestire peculiarità dell'utente specifiche per ogni servizio gestito, come ad esempio i regimi dietetici per il servizio mensa;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale (carta, sito WEB accessibile alle famiglie per la visione del proprio estratto conto, e-mail, SMS) tra le parti coinvolte nello svolgimento del servizio;
- agevolare al massimo le famiglie, semplificando i pagamenti;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo i dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo (ad es. la costante rilevazione del numero dei fruitori per singolo plesso scolastico, distinti tra adulti e alunni);
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto un'irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di ristorazione scolastica, articolato nel seguente modo:

1. il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di prenotazione dei pasti, di addebito degli stessi e di pagamento anticipato dei pasti. Unitamente a strumenti di

monitoraggio e reportistica. Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:

- la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- la gestione completa dei pagamenti: rispetto al servizio sino ad oggi gestito dal Comune La ricarica sarà effettuata attraverso 2 (due) operatori sparsi sul territorio, che verranno convenzionati direttamente dalla ditta aggiudicataria. con relativi oneri e a carico della ditta aggiudicataria e che dovranno rappresentare una comodità per gli utenti sia in termini geografici che di orari. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle diete speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc. Il supporto informativo deve emettere apposito scontrino di avvenuta ricarica riportante il saldo del conto utente aggiornato all'ultima ricarica effettuata.

Pertanto gli incassi transiteranno sul conto corrente della ditta aggiudicataria;

- la gestione di tutti i dati anagrafici e gestionali dovrà rispettare il GDPR 2016/679, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il sistema dovrà essere interamente utilizzabile via internet e dovrà risiedere presso una server farm – certificata secondo gli standard ISO 27001:2005 che è lo standard internazionale per la certificazione dei sistemi di sicurezza per le informazioni definito dall'ISO e sostituisce il BS7799 – avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza che dovranno essere dettagliate in fase di progetto.
2. Il sistema software di gestione è totalmente WEB e garantisce l'espletamento di tutte le funzioni necessarie a gestire i processi sopradescritti.
 3. Il sistema prevede anche la gestione dei pasti per il personale docente, il personale ATA avente diritto al pasto gratuito e/o persone autorizzate dal Comune, differenziando le relative prenotazioni.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso – il numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso secondo le date e i periodi desiderati.

4. Il sistema deve prevedere inoltre apposito sito internet. Il sistema deve essere conforme alla prescrizione della L 4/2004. il software dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo le diverse esigenze del Comune e della ditta aggiudicataria.
5. Sono a carico del Comune le seguenti mansioni:
 - rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione degli utenti nelle eventuali fasce di riduzione e/o esenzione;
 - la gestione completa della base dei dati contenenti le anagrafiche degli studenti iscritti al servizio;
 - la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro studenti, cambio fascia di costo del pasto ecc.) attraverso l'utilizzo del software di gestione;
 - l'attivazione della procedura ingiuntiva nel caso della mancata riscossione delle tariffe dopo l'espletamento dei solleciti.
6. Compete alla ditta aggiudicataria:
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software in dotazione;
 - l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;

- la preparazione e la consegna/spedizione agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e/o telefonico;
- la stipula delle convenzioni e conseguenti oneri con i punti di ricarica sul territorio per ricevere i pagamenti per la ristorazione scolastica e comunque il perfezionamento di ogni procedura relativa alle modalità di pagamento previste dal capitolato e ad eventuali altre proposte attivate dalla ditta aggiudicataria;
- applicare le tariffe del servizio così come stabilito dal Comune.;
- in caso di guasti e/o malfunzionamenti delle strumentazioni informatiche, la ditta aggiudicataria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese;
- il sistema descritto dovrà essere fornito in uso al Comune anche per consentire l'informatizzazione di eventuali altri servizi che il Comune desiderasse, a proprio onore, informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione;
- al termine dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio;
- La ditta aggiudicataria all'atto della gara, deve fornire un dettagliato progetto tecnico indicante in che modo e con che tecnologie intende soddisfare le richieste del presente capitolato – sia già stato sperimentato presso altre amministrazioni pubbliche (da elencare nel progetto) nelle parti fondamentali relative alla prenotazione dei pasti ed alla riscossione dei pagamenti. Il progetto tecnico dovrà contenere delle proposte migliorative rispetto alle prestazioni richieste dal presente capitolato.
- Qualora non venga adottato l'attuale sistema, a partire dal secondo anno scolastico l'aggiudicatario potrà proporre all'Amministrazione Comunale soluzioni gestionali di altri operatori a parità di prestazioni e senza oneri per l'Ente.

Art. 16 Assicurazioni

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile sia penale, ad essa derivante, ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

E' la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi nell'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di una apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- ad € 2.500.000,00 per ogni sinistro
- ad € 2.500.000,00 per danni a persone
- ad € 500.000,00 per danni a cose
- La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Art. 17 Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Art 18 Interruzione del servizio e programma di emergenza

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica.

Nel caso di sciopero del personale scolastico e del personale della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata con almeno due giorni di anticipo.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di immediato utilizzo del centro di produzione pasti ovvero di interruzione della produzione presso il centro stesso, per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolo utilizzando una analoga struttura attrezzata ed idonea.

Art. 19 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali utilizzati come refettori scolastici;
- b) la manutenzione ordinaria delle attrezzature o componenti di esse.
- c) gli interventi atti a garantire il rispetto del presente capitolo;
- d) la fornitura di acqua potabile nei refettori;
- e) le spese di riscaldamento, energia elettrica e tassa raccolta rifiuti per i locali refettori.(occorre specificare se avete dei sub contatori ed occorre indicare forfettariamente l'ammontare della spesa annua)

TITOLO IV IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 20 - Struttura

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i refettori destinati alla distribuzione ed i locali di pertinenza, le attrezzature, gli arredi e gli stovigliati ivi presenti, necessari per il servizio stesso di distribuzione:

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 21 - Consegnna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Previa stesura di inventario si procederà alla consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti.

Il verbale di consegna, da redigersi in contradditorio tra un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e un rappresentante della Ditta aggiudicataria, dovrà essere stilato entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria s'intende funzionante ed in buono stato di conservazione.

In caso contrario essa dovrà provvedere alle sostituzioni e/o reintegrazioni necessarie.

Pertanto l'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alla manutenzione ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 22 - Riconsegna all'Amministrazione Comunale dell'immobile, degli impianti delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali avuti in uso gratuito con impianti e attrezzature annessi nel numero pari a quello che è stato presentato in sede di offerta ed installato.

Gli impianti e le attrezzature dovranno essere consegnati in perfetto dato di funzionamento e di manutenzione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Art. 23 - Centro di produzione dei pasti.

Il centro di produzione pasti deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 60 minuti dalla sede del Comune di Castellamonte, in Piazza Martiri della Liberà 28, Castellamonte, per tutto il periodo dell'appalto, come da attestazione scaricabile dal sito di google maps, con una idonea capacità produttiva media.

Il centro di produzione pasti deve essere operativo e provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nullaosta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienicosanitaria (da comprovarsi attraverso atto di proprietà o contratto di locazione regolarmente registrato all'agenzia delle entrate) per tutta la durata del contratto.

Qualora la ditta aggiudicataria possieda o disponga del centro di cottura, ma non ne abbia la proprietà, deve presentare il contratto che ne attesti la messa a disposizione per la tutta durata dell'appalto.

Nel caso in cui il concorrente non abbia nella propria disponibilità il centro cottura, con i requisiti indicati al presente punto, il concorrente dovrà dichiarare l'impegno a garantire la proprietà, oppure possesso oppure la disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto.

Ai fini della partecipazione alla gara è sufficiente l'indicazione del centro di cottura, individuato per l'esecuzione del servizio.

Determina la revoca dell'aggiudicazione definitiva e/o la risoluzione del contratto l'indisponibilità, per qualsiasi titolo, ragione o causa, del centro di cottura indicato in sede di gara.

Art. 24 - Licenze ed autorizzazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisizione di tutte le licenze, pareri, nulla osta, autorizzazioni preventive e sanitarie, ecc., per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

Tutte le licenze e le autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta aggiudicataria e saranno intestate al legale rappresentante della società.

TITOLO V PERSONALE

Art. 25 - Personale.

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolo, ad eccezione delle parti in eventuale subappalto, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità riferita alle mansioni da svolgere e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto.

Il presente appalto in conformità agli obblighi applicabili in materia di diritto sociale e del lavoro stabiliti dal diritto dell'Unione europea, dal diritto nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali in materia, al fine di promuovere in particolare la stabilità occupazionale, è sottoposto alle osservanze delle norme in materia di cessazione/cambio appalto.

Per la finalità di cui sopra l'aggiudicatario del contratto, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in base a quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora sia soggetto diverso dal preesistente avrà l'obbligo di applicare quanto previsto dagli art.li 328,329,330,331, 332, 333, 334,335,336, 337,338,339 340 del CCNL Turismo 20.02.2010, relativo al personale dipendente delle aziende del settore della "ristorazione collettiva" garantendone, altresì, l'integrale applicazione ai dipendenti assunti, ai sensi dell'art.51 D. Lgs. n.81/2015, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art.1 c.42 della L. n. 92/2012, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda.

Nell'Allegato n. 5 "Dettaglio del personale attualmente impiegato" al presente Capitolato è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato. Si precisa che tale informazione è da considerarsi indicativa in quanto il dato aggiornato e definitivo del personale impiegato verrà comunicato all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto

La ditta aggiudicataria subentrante ha l'obbligo di rispettare integralmente il CCNL firmato dalle OO.SS. e delle Associazioni datoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale e di miglior favore nell'ambito di applicazione strettamente connesso con l'attività oggetto di appalto, nonché gli accordi integrativi, territoriali vigenti firmati dalle OO.SS. e datoriali comparativamente più rappresentative.

Art. 26 - Organico

La Ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e a sue spese.

L'organico deve essere almeno quello previsto in fase di offerta dalla Ditta aggiudicataria sia come numero, mansioni e livello, sia come monte ore e, per le qualifiche di direttore e cuoco, tale da garantire adeguato livello professionale e di esperienza.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 27 - Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentata almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore di ristorazione scolastica di consistenza almeno pari a quello del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Art. 28 - Formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP e comunque per garantire un servizio di adeguato livello qualitativo. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati, deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 29 - Rispetto delle normative

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dal contratto di lavoro, dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D.Lgs. 81/2008), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Art. 30 - Vestiario

Sara' cura della Ditta appaltatrice fornire a tutto il personale gli indumenti da lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare nelle ore di servizio. Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- a) calzature antinfortunistiche
- b) mascherine e guanti monouso sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno. Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la preparazione e il confezionamento degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e dalle altre norme vigenti.

Art. 31 - Igiene del personale

Il personale, addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia e più in particolare deve:

- 1) mantenere uno standard elevato di pulizia personale
- 2) rispettare le più elementari norme igieniche di comportamento
- 3) togliersi anelli, braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione
- 4) indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro, copricapo, guanti monouso e, se del caso, indumenti protettivi
- 5) attenersi alle procedure operative per la corretta gestione del servizio (sistema HACCP)

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò' che potrebbe contaminare gli alimenti stessi. In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 32 - Responsabilità della Ditta

Sarà obbligo della Ditta aggiudicataria adottare nell'esecuzione del presente appalto tutte le cautele necessarie per garantire l'incolmunità del personale addetto al servizio, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati.

Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la Ditta aggiudicataria, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della Ditta stessa il risarcimento dei danni.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 33 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno rispettare i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti ed essere conformi ai requisiti previsti dalle norme legislative generali e, se esistenti, da quelle particolari che qui si intendono tutte richiamate, nonchè alle Tabelle merceologiche derrate alimentari di cui all'Allegato 1 del presente capitolo.

Art. 34 - Confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle derrate

Si rimanda all'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche derrate alimentari"

Art. 35 – Garanzie di qualità

La Ditta aggiudicataria deve avvalersi di fornitori in regime di autocontrollo e possibilmente in possesso di certificazione di qualità ovvero che attenuino un sistema di qualità.

La dimostrazione di quanto sopra deve essere resa disponibile all'Amministrazione Comunale.

TITOLO VII MENU'

Art. 36 - Menù

Il menù da adottare, allegato al presente capitolo, è articolato in un menù invernale ed un menù estivo, con rotazione di 4 settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 16 ottobre al 30 aprile menù invernale
- dal 1 maggio al 15 ottobre menù estivo

Art. 37 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

E' consentita, in via temporanea una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati della analisi preventive eseguite;
- per altre cause di forza maggiore.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta (anche via fax) e dovrà mantenere gli equilibri dietetici del pasto.

In occasione di momenti di verifica l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative alla composizione del menù.

Art. 38 – Struttura del menù.

1. **Pranzo** (destinato a tutti gli utenti)
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno – pane
frutta o in casi eccezionali yogurt
2. **Merenda** (destinata agli utenti delle scuole dell'infanzia e del post scuola della primaria)

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta aggiudicata la fornitura e la consegna di pasti freddi e di cestini da viaggio.

Di norma la detta fornitura verrà richiesta per le gite degli utenti e in caso di emergenza Verrà somministrata acqua di rete fatta eccezione di quanto previsto all'art. 15.1

Art. 39 – Diete speciali e in bianco

La Ditta aggiudicata dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati come da allegato 2 del presente capitolo.

Per le diete speciali deve essere presentato annualmente un certificato medico di recente rilascio e la predisposizione della dieta deve avvenire da parte del medico curante, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Per i pasti dietetici e in bianco si utilizzeranno le monorazioni, confezionate in materiale a perdere e termosigillate idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Potranno, inoltre, essere richieste diete rispondenti a esigenze etnico-religiose.

TITOLO VIII **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Art. 40 - Attrezzature e contenitori

Le attrezzature e i contenitori utilizzati per il trasporto e la conservazione dei pasti, del pane, della frutta e di quant'altro elencato nel menù devono essere idonei sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi al D.P.R. 327/80, al D.Lgs. 155/97 e altre norme legislative vigenti in materia.

Art. 41 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, in numero adeguato al servizio, con scritta per trasporto alimentare, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle disposizioni

vigenti in materia. E' fatto obbligo di provvedere almeno alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

L'impresa aggiudicata dovrà elaborare il Piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 42 – Norme concernenti la distribuzione

I pasti saranno distribuiti nei locali adibiti a refettorio ubicati presso le scuole indicate nell'art. 11 a cura del personale della Ditta aggiudicataria

Il personale dell'Impresa aggiudicata addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiore ad un operatore ogni 60 utenti o frazioni di 60 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 43 – Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta aggiudicata deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità riportate dalle Tabelle Merceologiche di cui all'allegato 1) e dalle Tabelle dietetiche, come disciplinato dalle direttive della Regione Piemonte e dall'ASLTO4.

Art. 44 – Prescrizioni

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolo e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP). Il detto personale deve, altresì:

1. – condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
2. – aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
3. – utilizzare utensili adeguati e calibrati.

Art. 45 – Informazioni all'utenza

La Ditta aggiudicata è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 46 – Organizzazione del lavoro e produzione

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo le procedure note e documentate stabilite dal Reg. CE 852/04

Art. 47 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Art. 48 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 49 – Condimenti

Nelle preparazioni a crudo deve essere usato olio extra vergine d'oliva e in cottura l'olio di oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare grana padano che deve essere grattugiato in giornata o monodose.

Per i condimenti delle pietanze si dovrà utilizzare esclusivamente quanto previsto nell'Allegato n. 3 "Tabelle dietetiche".

E' consentito l'uso di olio definito "tecnologico" per evitare fenomeni di impaccamento.

TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 50 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, presso i refettori e locali connessi devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggi, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi o altri contaminanti di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nel Centro cottura centralizzato che nei refettori; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. È fatto divieto di fumare nelle strutture scolastiche e nelle pertinenze relative (cortili e aree esterne agli edifici scolastici)

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei locali comunali dovranno essere deterse e disinfectate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

Art. 51 – Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere:

- Conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;

- Sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e comunque lontani dai generi alimentari;
- Impiegati nelle concentrazione, nelle dosi e nelle temperature indicate sulle confezioni e nelle relative schede tecniche.

Art. 52 – Rifiuti ed operazioni di disinfezione

Nei locali di distribuzione pasti e nei refettori i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. La Ditta aggiudicata si impegna a garantire la raccolta differenziata, utilizzando gli appositi raccoglitori (forniti dalla Ditta appaltatrice), ubicati presso i refettori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

Oltre alle operazioni di disinfezione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, se nel caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e comunicate all'Amministrazione Comunale. Anche le operazioni di disinfezione devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

Art. 53 – Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 54 – Criteri ambientali minimi

Nella gestione del servizio di ristorazione in appalto trovano integrale applicazione i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti di seguito CAM.

Prima dell'inizio del servizio, nel rispetto degli obblighi derivanti dall'applicazione dei CAM, l'aggiudicatario dovrà fornire quanto di seguito dettagliato:

- CAM all'art. 5.3.1 (Produzione degli alimenti e delle bevande), le fatture e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, ai fini della verifica del rispetto dei limiti previsti
- CAM agli artt. 5.3.2. "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" 5.3.5. "Pulizie dei locali" elenco riportante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- CAM all'art. 5.3.3 "Trasporti" Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati
- CAM all'art. 5.3.4 "Consumi energetici" Schede tecniche delle attrezzature impiegate
- CAM agli artt. 5.3.6. "Requisiti degli imballaggi" e 5.5.2. "Riduzione e gestione dei rifiuti" certificati di prodotto che attestino la conformità alla norma UNI EN 13432:2002, (ad eccezione dei mono-porzione termosaldati)
- CAM all'art. 5.3.7. "Gestione dei rifiuti" idonea dichiarazione del legale rappresentante attestante la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,
- CAM all'art 5.3.8." Informazione agli utenti" Piano di Informazione agli Utenti, redatto e stampato a proprie cure e spese in numero di copie adeguato all'appalto, riportante tutte le informazioni agli utenti previste nel CAM

- CAM all'art. 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" rapporto semestrale riportante dichiarazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità
- CAM all'art. 5.5.3. "Formazione del personale" Piano di Formazione del personale specificandone le tematiche previste nel CAM.

TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 55 – Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al Dlgs. 81/2008.

Art. 56– Norme generali per l'igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto richiesto dalla normativa vigente in materia.

Art. 57 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale in caso di sinistro mediante cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di distribuzione secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008)

TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 58 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Azienda Regionale A.S.L.TO4, il Responsabile Servizi Scolastici del Comune di Castellamonte o altro personale Comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato e alle norme legislative vigenti in materia
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato.
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati

Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

Non potendo prevedere l'interruzione del servizio, data la sua particolare natura, sarà considerato insindacabile il giudizio degli organismi preposti al controllo di cui al presente articolo.

Art. 59 - Verifiche da parte della Commissione Mensa

La Commissione Mensa può operare verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e refettori comunicando al Responsabile del Comune gli eventuali disservizi.

Art. 60 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria (se richiesto dalle norme legislative in vigore) ed indossare, all'atto del controllo, apposito camice chiaro e copricapo, anche monouso, che devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria.

Art. 61 - Osservazioni e contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria per iscritto (anche via fax) le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 62 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta aggiudicataria

Il sistema di autocontrollo sull'igiene degli alimenti previsto dal REG. CE 852/2004 deve essere documentato e specifico per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Castellamonte, nonché analizzare il servizio in tutta la sua interezza e comprendere anche il servizio con i cestini da viaggio.

Il Piano HACCP deve essere presentato dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al manuale di corretta prassi igienica, entro l'inizio del servizio.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificati a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 63 - Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva il diritto di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (anche via fax) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le Non Conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’Impresa aggiudicataria non avrà esibito alcuna controdeduzione o se la medesima non sarà ritenuta probante, il Comune applicherà le sottoelencate penali previste per le contestazioni addebitate.

1 Standard merceologici e nutrizionali

- € 1000 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
- € 1000 per ogni caso di merci confezionate, etichettate e conservate in modo non conforme alla vigente normativa
- € 300 per ogni caso di mancato rispetto: delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP IGP, STG come previste nei CAM
- € 300 per ogni caso di mancata fornitura/verificata irregolarità di provenienza delle derrate alimentari coltivate e/o prodotte a livello locale, proposti in sede di offerta di gara
- € 200 per ogni caso di mancato rispetto dei singoli parametri della composizione bromatologica dei pasti analizzati

2 Quantità e ritardi delle forniture

- € 50 per ogni pasto non consegnato rispetto al numero dei pasti ordinati e per ogni caso di mancato rispetto delle prenotazioni dei reparti
- da € 300 ad € 1200 per ogni caso di ritardo/anticipo superiore ai 15 mm, rispetto agli orari stabiliti, applicata proporzionalmente e cumulativamente a frazione di 15 minuti
- € 1500 per ogni caso di ritardo/anticipo nella consegna dei pasti superiore ai 60 mm
- € 250 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 rilevazioni (anche non consecutive)

3 Rispetto del menù

- € 300 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù
- € 10.000 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, a seguito di diniego di variazione da parte dell’Amministrazione

4 Igienico-sanitari

- € 300 per ogni caso di rinvenimento di corpi estranei inorganici, organici, di parassiti
- € 3000 per ogni caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione
- € 1500 per ogni caso di non conformità relativa all’igiene delle attrezzature, dei carrelli, degli utensili, degli automezzi e degli ambienti rispetto al piano di sanificazione presentato
- € 3000 per ogni caso di mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica degli alimenti
- € 10.000 per fornitura di pasti chimicamente contaminati tali da essere inidonei all’alimentazione umana
- € 1000 a seguito di almeno 5 rilevazioni (anche non consecutive) di temperature dei pasti non conformi alla normativa vigente
- € 100 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina o la mensa, compreso il mancato utilizzo di DPI

5 Varie

- € 200 per ogni caso di mancata esecuzione dei necessari interventi di riparazione, rinnovamento o sostituzione di attrezzature, arredi e stoviglie
- € 100 per mancata disponibilità di tutte le preparazioni gastronomiche previste dal menù durante tutto l’orario di apertura della mensa

- da € 100 ad € 1000 per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica e per ogni mancanza delle figure professionali previste dal Capitolato, applicabile con riguardo all'entità della carenza oraria ed alla rilevanza della figura professionale per il corretto espletamento del servizio
- € 500 per ogni caso di non conformità della raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
- da € 100 ad € 10.000 per disservizi in fase transitoria e slittamento dell'avvio del servizio in proporzione all'entità del disservizio ed alla durata dello slittamento
In caso di mancato rispetto dell'avvio del servizio ogni Amministrazione Contraente si riserva di addebitare i maggiori costi causati dalla risoluzione in colpa, pari alla differenza contrattuale per un semestre di attività, fatte salve le penali già addebitate e i maggiori danni
- € 500 per violazioni delle norme contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata e per violazioni inerenti la normativa che disciplina il settore della ristorazione collettiva
- Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto o verdura o frutta) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad un compenso spettante alla Ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.
Tali percentuali vengono così stabilite:
 - 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto,
 - 50% se riguarda il 2° piatto,
 - 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta,
 - 80% nel caso di piatto unico.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per gli eventuali maggiori danni derivanti dalle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 64 - Ipotesi di risoluzione

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, e la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:

- a) apertura di una procedura fallimentare concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria,
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria,
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego del personale non dipendente della Ditta aggiudicataria,
- d) grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio,
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati,
- f) grave e/o reiterato caso di intossicazione alimentare,

- g) interruzione non motivata del servizio,
- h) gravi danni prodotti ad impianti, attrezzature ed ai beni comunali.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Amministrazione Comunale si riverrà sulla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.

TITOLO XIV NORME FINALI

Art. 65 - Controversie

Per ogni controversia giudiziaria viene eletto il Foro di Torino.

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 66 - Disposizioni finali

Qualora il Comune dovesse provvedere al servizio di ristorazione anche in favore di utenti anziani, inabili o meno abbienti, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad erogare il servizio con le modalità da stabilirsi.

ALLEGATI:

- 1) Tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- 2) Tabelle dietetiche
- 3) Tabelle grammature
- 4) Menù
- 5) Dettaglio del personale attualmente impiegato

ALLEGATO 1

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Pane

Il pane fornito deve essere conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Deve inoltre:

- Essere fresco e completamente cotto;
- Essere di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- Prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1, integrale e/o proveniente da coltivazioni biologiche certificate; farina di soia, nei tipi:
 - Pane di tipo 00
 - Pane di tipo 0
 - Pane di tipo 0 - biologico
 - Pane di tipo 1
 - Pane di tipo 1 - biologico
 - Pane di tipo integrale
 - Pane di tipo integrale – biologico
- Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
- Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano.
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

I prodotti forniti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Devono inoltre

- essere preconfezionati;
- essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, possibilmente senza sale aggiunto.

Grissini

I grissini devono essere conformi ai requisiti dalla normativa vigente.

Devono inoltre:

- essere preconfezionati in piccole unità, fatte salve opzioni differenti concordate con l'A.C.;
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

Pasta

Le paste alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati, prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne.

- Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Riso

Deve essere conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il riso, proveniente da aziende agricole operanti sul territorio regionale, deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà: Carnaroli Arborio
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui

Gnocchi

Gli gnocchi forniti devono:

- Preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- Preparati con almeno l'70% di patate;

Prodotti dolciari da forno

Devono essere prodotti:

- con farina di grano tenero "O" e "OO" o integrale;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza l'impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

Orzo perlato, farro e miglio

I cereali in grani devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Farina di mais

La farina di mais, proveniente da aziende agricole operanti sul territorio regionale o da regioni contermini, deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

Deve essere inserita nel prontuario degli alimenti per celiaci.

Oli vegetali

Gli oli forniti devono essere

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
 - olio di semi di arachide o di mais;
 - olio di oliva di produzione nazionale.

Latte e prodotti derivati

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento nazionale in possesso del riconoscimento previsto dal Regolamento CE/853/2004 operante sul territorio regionale o regioni contermini.

- Il latte deve:
 - avere subito un trattamento termico almeno pari alla pasteurizzazione;
 - essere confezionato;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C;
 - avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pasteurizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:
 - 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 per L. bulgaricus al momento della consegna;
 - essere privi di additivi;
 - essere 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 del prodotto.
- Il burro deve:
 - essere confezionato;
 - essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
 - avere subito un processo di pasteurizzazione;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C.
- I formaggi a lunga stagionatura (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ecc.) e media stagionatura (Toma piemontese DOP, Bra tenero DOP, Raschera, Fontina, ecc.) devono:
 - se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengono rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
 - rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
 - presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.
- I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella, robiola, ricotta, ecc.) devono:
 - essere prodotti con latte pasteurizzato;
 - essere confezionati in monoporzioni;
 - 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.
- Il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano) dovrà essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto;

Legumi

I legumi secchi devono:

- 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 trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Prodotti surgelati – caratteristiche generali

Condizioni generali:

- Devono essere preparati, confezionati, conservati e trasportati in conformità alla normativa vigente.

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

I prodotti della pesca e dell'acquacoltura devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, relativamente alle indicazioni che riguardano:

1. la denominazione commerciale della specie
2. il metodo di produzione
3. la zona di cattura.

Pesce congelato / surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato (bastoncini di pesce, halibut, platessa, merluzzo, pollack d'Alaska seppie, ecc.) deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelati o surgelati e durante la conservazione la temperatura al cuore del prodotto, non deve superare i - 18C.

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

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

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

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/853/2004.

vegetali surgelati – condizioni generali

I prodotti vegetali surgelati (fagiolini, zucchine, piselli, carote, carciofi, asparagi, bietole, spinaci, ecc.)

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

Carni fresche refrigerate di bovino adulto sfuse o confezionate in atmosfera protettiva.

Condizioni generali:

- devono essere ottenute in macelli e laboratori nazionali autorizzati ai sensi del Regolamento CE/853/2004 e riportare la bollatura sanitaria o il marchio di identificazione ai sensi delle vigenti disposizioni di legge;
- devono essere conformi al Regolamento CE/1760/2000, in merito alla tracciabilità ed all'etichettatura obbligatoria delle carni bovine e relativi decreti attuativi;
- devono essere ottenute da bovini di razza piemontese, di età compresa tra 12 e 24 mesi;
- devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- le carni devono presentare la certificazione e/o etichettatura di provenienza e di produzione di cui al Consorzio di tutela CO.AL.Vi. o di altro consorzio di tutela che garantisca la fornitura di carni piemontesi;
- copia delle etichette e/o della documentazione comprovante la provenienza di cui al punto precedente, potranno essere richieste in qualsiasi momento dall'A.C.;
- devono essere trasportate secondo le normative vigenti con temperature durante il trasporto tra i -1° e +7C;
- devono essere conservate fino al momento della cottura a temperatura compresa tra 0C e +4C;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Carni confezionate sottovuoto

Caratteristiche:

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Per scarto si deve intendere: il grasso ed i tessuti connettivali sovrabbondanti, nonché la presenza di eventuale trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alla normativa vigente;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono: a) essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto con il liquido di sgocciolamento; b) mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

Carni avicole refrigerate

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- le carni avicole (pollo e tacchino) devono provenire da animali di origine nazionale, in alternativa da animali di origine nazionale macellati
- devono essere trasportate con temperature durante il trasporto comprese tra - 1 C e +4C;
- devono appartenere alla classe A:
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni o sulle carcasse deve essere riportato il n° di riconoscimento del macello di produzione.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, testa e interiora (c.d. pollo a busto)
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudatura;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

Cosce, sottocosce, fusi, petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- devono provenire da animali allevati in aziende regionali, in alternativa nazionali;
- devono essere trasportate con temperature durante il trasporto comprese tra -1°C e +4°C;
- devono appartenere alla classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il n° di riconoscimento del laboratorio di sezionamento di produzione.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomali, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura ne' trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

Carne suina fresca refrigerata

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- deve provenire da allevamenti regionali e in alternativa da allevamenti nazionali ed essere stata macellata e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE/853/2004;
- deve presentare color rosso, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata con temperatura durante il trasporto tra -1°C + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto.

Tipologia dei tagli:

- Carré o lombate: La carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.
- Coscia intera: La carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata;
- Lonza: Corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale, situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Carni cunicole fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- deve provenire da allevamenti regionali o in alternativa nazionali ed essere state macellate e lavorate in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE/853/2004;

- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerati con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Prosciutto crudo Parma con osso

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge e relative alla tutela della denominazione di origine.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi, per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

Il prosciutto e gli altri salumi/insaccati da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva e confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Salvo deroga espressa, mediante autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004, da stabilimenti di produzione regionale o in alternativa, da regioni contermini, con carni di animali allevati in Italia.

Altre caratteristiche:

- deve essere un prosciutto di coscia;
- essere confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (se in monoporzione);
- deve rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- deve contenere nitrati e/o nitriti secondo una buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- deve essere preparato senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- deve prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- non deve essere presente l'additivo lattosio.

Bresaola

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Manzo stufato

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Uova e ovoprodotti

L'ovoprodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal Regolamento CE/853/2004.

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- provenire da stabilimenti che operano sul territorio regionale;

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato operante sul territorio regionale;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature e/o imbrattamenti.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere, in particolare, mantenuta la temperatura di 4°C.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento, in possesso del riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004, operante sul territorio regionale o in alternativa sul territorio nazionale;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura interna non superi:
 - +4°C per i prodotti refrigerati;
 - -12°C per i prodotti congelati;
 - -18°C per i prodotti surgelati.

Acqua di rete

L'acqua che accompagna i pasti per ogni ordine di scuola sarà l'acqua di rete.

La somministrazione dell'acqua di rete è subordinata alla preventiva e periodica verifica dei parametri di potabilità, secondo la normativa vigente. Salvo che la legge disponga diversamente, le verifiche dovranno essere effettuate prima dell'avvio di ogni anno scolastico.

Sono a carico dell'I.A.:

- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria ed i controlli periodici sugli impianti di depurazione/filtrazione e sulle strumentazioni eventualmente installate, nonché sulla qualità dell'acqua erogata;
- la fornitura di idonee caraffe in plastica dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare il litro e mezzo. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/6 utenti);
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli;
- il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo adeguato di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Sale

Il sale fornito deve essere conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Per gli usi da tavola si richiede il sale iodurato e/o iodato.

Zucchero semolato.

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Prodotti ortofrutticoli freschi e IV gamma

I prodotti ortofrutticoli:

- mele golden, delicious, stark – pere Williams, abate, Kaiser – uva bianca e nera – arance, mandarini e mandaranci senza semi – pesche a pasta bianca e gialla – banane – ciliegie – ananas - prugne – susine – albicocche – cachi – kiwi – angurie – meloni, ecc.;
- broccoli- cavolfiori- cavoli – carote – costine - verze - cipolle - fagiolini - insalata - melanzane- patate - peperoni- pomodori – porri – spinaci -zucca – zucchine, ecc;

devono essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Dovranno inoltre:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1° categoria extra o 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro, origine e trattamenti subiti.

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 “disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma”.

Frutta sciropata

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I frutti devono corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarata in etichetta.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

Pomodori pelati/polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalle norme vigenti.

I pelati e la polpa di pomodoro devono essere prodotti con pomodori di filiera tutta italiana nonché anche i componenti della ricetta devono essere di filiera italiana.

ALLEGATO 2

TABELLE DIETETICHE

PRIMO PIATTO

- Pastasciutta in bianco
(dal menù :
Fettuccine in bianco, fusilli in bianco, penne rigate in bianco, tagliatelle in bianco, spaghetti in bianco).
- Riso in bianco
- Passato di verdura
- Stelline in brodo

SECONDO PIATTO

Petto di pollo lessato – fesa di tacchino lessata – lessato di vitello – prosciutto cotto senza Conservanti.

VERDURA

Carote al vapore – zucchini al vapore – fagiolini lessati – erbette scottate.

CESTINO

Il cestino potrà contenere:

- A) due panini preparati con circa 80 gr. di pane contenenti il seguente ripieno:
- 1) fesa di tacchino al forno – arrosto di vitello al forno – svizzerine alla pizzaiola – rollata di vitello,
 - 2) frittata con verdure di stagione,
 - 3) prosciutto cotto senza conservanti,
 - 4) formaggio fresco (certosa, mozzarella, tomino),
 - 5) torta di carciofi – torta di erbette e ricotta.

Le combinazioni possono essere variate a piacere, escludendo ovviamente due panini di carne o due torte.

- B) un frutto ed un succo di frutta biologico
C) 30 gr. di biscotti o 20 gr. di cioccolato
D) acqua oligominerale naturale da 50 cl. (n. 2 bottiglie).

Qualora la durata della gita scolastica rendesse necessario lo spuntino, si consiglia alternativamente:

- pane e marmellata,
- yogurt alla frutta senza additivi,
- focaccia,
- pizzetta.

Per le grammature, attenersi a quelle del menù.

La Ditta deve altresì fornire n. 2 tovaglioli di carta e n. 1 bicchiere a perdere da 200 cc.

ALLEGATO N. 3

TABELLE GRAMMATURE

TABELLA GENERALE DELLE GRAMMATURE DA RISPETTARE SECONDO LE DIRETTIVE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DELL'A.S.L. TO4

ALIMENTI	SC.MATERNA	SC.PRIMARIA
	q.tà in gr/porzione	q.tà in gr/porzione
pasta o riso (asciutta)	50	70
pasta o riso (minestre)	20-30	30-40
carne in generale*	50-60	70
pesce**	80	100
prosciutto (pietanza)	40	50
uova	40	40
tonno (sgocciolato)	50	70
formaggi (pietanza)	40	50
prosciutto/formaggio (merenda)	20	30
pane per il pasto	40	50
frutta di stagione	100	150
legumi	60 (freschi) 20 (secchi)-- 90(freschi)30 secchi)--90(freschi) 30(secchi) (contorno)	
legumi (minestra)	20(secchi)	30(secchi)
verdure miste (minestra)	90	150
patate (contorno)***	120	120
gnocchi	100	150
pasta ripiena (asciutta)	60	90
pasta ripiena (in brodo)	40	70
lasagne	80	100
olio di oliva	5	5
besciamella (per lasagne)	30	30

N.B. il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti.

***carne : vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo (senza osso).**

**** pesce : merluzzo, sogliola, platessa, sgombro.**

***** la stessa quantità va bene per fare la purea.**

Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.

ALLEGATO N. 4 MENU'

**MENU' ESTIVO
COMUNE DI CASTELLAMONTE**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S T T A K A 2a E E M M A A 2a	1a S T T A K A 2a E E M M A A 2a	1a S T T A K A 2a E E M M A A 2a	1a S T T A K A 2a E E M M A A 2a	1a S T T A K A 2a E E M M A A 2a
Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Crema di zucchine Petto di pollo al forno Insalata di patate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Agnello al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta alle melanzane Patate dorata al forno Zucchino al forno Pane Frutta fresca	Insalata di riso (gelsi verpure) Prosciutto cotto Tagliolini e pomodori in insalata Pane Yogurt
Pizza margherita (pattone di) Mozzarella/patate sale Carote/peperone Pane Frutta fresca	Rischio agli asparagi/zucchine Tonno Tagliolini in insalata Pane Budino	Pasta al pesto Scaloppina di pollo al limone Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta olio e formaggio Frittata di verdure Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Crema di verdure Cotoletta di bavino Piselli in olio Pane Frutta fresca
Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Fagioli in olio Pane Frutta fresca	Lasagne porzione arrosto di tacchino freddo Insalata verde Pane Gelato	Risotto allo zafferano Piatto ad forno dorata Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Pollo al forno Carne olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure con olio Hamburger Patate al forno Pane Frutta fresca
Riso mafodoro e basilico pollo al forno patate e pomodori carne frutta fresca	Insalata di ricciolo verdure Stracchino/mozzarela Carote/peperone Salsiccia Frutta fresca	Crema di carote Boeufincini di vitello patate in umido Pane Frutta fresca	Pizza margherita fatta di tacchino pomodori pane Budino	Pasta piccile e prosciutto piadina dorata al forno Insalata mista Pane Frutta fresca



12/07/2016

S. V. D. N. A.

MENU' INVERNALE



29 NOV. 2016

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIRODI'	VENERDI'
1a E T T M N A	Pasta in bianco Pollo al forno Fagiolini all'olio Pan Yogurt alla frutta	Minestrone di verdura con Pasta Piatessa dorata al forno Patate all'olio Pan Mousse di frutta	Polenta Arrosto di vitello Carote all'olio Pan Frutta fresca	Risotto al pomodoro Stracchino Cavolfiori all'olio Pan Frutta fresca	Pizza rossa Prosciutto cotto Piselli Brasati Pan Frutta fresca
2a E T T M N A	Gnocchi al pomodoro prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pan Budino	Riso con sugo di verdure Scaloppine di pollo al limone Insalata di carote Pan Frutta fresca	Passato di verdura con crostini Arrosto di tonno Piselli in umido Pan Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Omelette di zucchine Insalata verde Pan Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salsa Filetto di piatto ssa dorata Finocchi all'olio Pan Frutta fresca
3a E T T M N A	Risotto allo zafferano Frittata di zucchine Carote olio Pan Frutta fresca	Pizza rossa Formaggio fresco Insalata verde Pan Mousse di frutta	Pasta al tonno Milanese di pollo Spinaci olio Pan Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Castellana Fagiolini olio Pan Frutta fresca	Pasta al pesto e pomodoro Nasello agli aromi Finocchi olio Pan Yogurt alla frutta
4a E T T M N A	Risotto al pomodoro Frittata alle erbe Patate all'olio Pan Frutta fresca	Passato di verdura con riso Piatessa dorata Patate e carote al forno Pan Frutta fresca	Pasta all'ortolana Petto di pollo agli aromi Fagiolini olio Pan Budino	Lasagna al ragù Mazzarella % porzione Spinaci al forno Pan Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Arrosto di vitello Insalata verde e carote Pan Mousse di frutta

ALLEGATO N. 5

ELENCO DEL PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

NUMERO PROGRESSIVO	LIVELLO	MANSIONE	DATA_ASSUNZIONE	ORE SETTIMANALI
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				