

	Comune di Borgo Ticino <i>codice Ente C_C816</i>		Giunta Comunale (G.C.)	
			Nr. 60	Data 24/05/2016
	OGGETTO: AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ATTO DI INDIRIZZO E APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO			

Deliberazione di Giunta Comunale

Oggetto:

**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ATTO DI INDIRIZZO
E APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Originale

L'anno 2016 addì 24 del mese di Maggio alle ore 18.00, convocata nei modi prescritti, nella solita sala del Municipio è riunita la Giunta Comunale.

Fatto l'appello nominale risultano:

1) Gallo Francesco	Sindaco	SI
2) Orlando Giovanni	Assessore	SI
3) Buschini Roberto	Assessore	SI
4) Zampagni Silvia	Assessore	AG

Assiste il Segretario Comunale Dr. Gugliotta Michele che verbalizza.

Riconosciuta la validità della seduta il Sig. Gallo Francesco, nella sua qualità di Sindaco.

Assunta la Presidenza e dichiarata aperta la seduta, invita la Giunta Comunale a deliberare sull'argomento indicato in oggetto.

OGGETTO: AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – ATTO DI INDIRIZZO E APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.

LA GIUNTA MUNICIPALE

PREMESSO:

- che l'attuale contratto per il servizio di refezione scolastica per la scuola primaria e secondaria di primo grado è in scadenza e non sono previste proroghe;
- che nel prossimo mese di giugno si svolgeranno le consultazioni elettorali per l'elezione del Sindaco ed il rinnovo del Consiglio Comunale e che nei programmi elettorali di tutte le liste partecipanti all'elezione è citato il miglioramento del servizio mensa con l'introduzione di variazioni rispetto all'attuale sistema di gestione;

CONSIDERATO:

- Che occorre provvedere al rinnovo per poter garantire il servizio con l'inizio dell'anno scolastico 2016/2017;
- Che per poter permettere all'Amministrazione che verrà eletta l'introduzione in tempi brevi delle migliorie gestionali descritte nel programma elettorale si ritiene di affidare per nr 1 anno scolastico il servizio oggetto del presente capitolato;
- che con D.Lgs. n. 50/2016 è stato approvato il nuovo "Codice degli Appalti e delle Concessioni", in vigore dal 19.04.2016;

RITENUTO:

- Di approvare, per i motivi espressi in narrativa, il nuovo "Capitolato Speciale d'Appalto per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico 2016/2017", che si compone di n. 44 articoli e nr 3 allegati, che si allega alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale;
- Di dare ampio mandato al Responsabile del Servizio della 1° Area Amministrativa affinché provveda ad effettuare tutti gli adempimenti necessari per la procedura negoziata ai sensi dell'art 36 comma 2 lettera B) del D.Lgs 50/2016;

PRESO ATTO del parere favorevole di regolarità tecnica e contabile reso dai Responsabili dei Servizi, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000;

OSSERVATA la competenza della Giunta Comunale ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 267/2000;

CON votazione unanime favorevole.

DELIBERA

1. Di approvare, per i motivi espressi in narrativa, il "Capitolato Speciale d'Appalto per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico 2016/2017", che si compone di n. 44 articoli e nr 3 allegati e che si allega alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale;
2. Di dare ampio mandato al Responsabile del Servizio della 1° Area Amministrativa affinché provveda ad effettuare tutti gli adempimenti necessari per l'espletamento della procedura negoziata ai sensi dell'art 36 comma 2 lettera B) del D.lgs 50/2016;

3. Di dare atto che l'importo presunto dall'appalto ammonta a € 71.379,00 + IVA (per € 28.552,00 oltre Iva per l'anno 2016 e per la differenza sull'anno 2017) da imputare alla codifica n. 4.6.1.103;
4. Di dichiarare, con successiva e separata votazione, la presente deliberazione immediatamente esecutiva, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., onde procedere con l'espletamento delle procedure di gara.



Pareri

Comune di Borgo Ticino

Estremi della Proposta

Proposta Nr. 2016 / 128

Ufficio Proponente: Ufficio Segreteria

Oggetto: **AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ATTO DI INDIRIZZO E APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Visto tecnico

Ufficio Proponente (Ufficio Segreteria)

In ordine alla regolarità tecnica della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere FAVOREVOLE.

Sintesi parere: Parere Favorevole

Data 24/05/2016



Il Responsabile di Settore
Elisa Sgobbi

Visto contabile

In ordine alla regolarità contabile della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere FAVOREVOLE.

Sintesi parere: Parere Favorevole

Data 24/05/2016



Responsabile del Servizio Finanziario
Gugliotta Dr. Michele

APPROVATO CON ATTO G.C. n. 60 del 24.05.2016

COMUNE DI BORGO TICINO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE: ELEMENTARE E MEDIA.**

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica ed eventuale refezione aziendale da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

In particolare:

- la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alla mensa della scuola primaria e secondaria di primo grado di questo territorio;
- la distribuzione dei pasti;
- la pulizia ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle attrezzature necessarie;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;
- la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;

Rimane a carico del Comune la parte burocratica del servizio, la determinazione delle tariffe, le iscrizioni e dimissioni, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

TITOLO II

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 2 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di una distanza carrabile di non più di 30 km dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Borgo Ticino, via Gagnago 2. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume misto in multi razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Articolo 3 – Durata del servizio

Il servizio di refezione scolastica ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2016/2017.

Il Comune di Borgo Ticino si riserva di affidare, ai sensi art 36, comma 2 lettera B) d.lgs. 50/2016, a mezzo di procedura negoziata, un servizio analogo e conforme al progetto di base di cui al presente capitolato speciale alla medesima Ditta, per un periodo massimo di ulteriori 1 anno scolastico, e quindi fino al 31 luglio 2018.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Articolo 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, dal personale docente, da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio e dai dipendenti comunali che ne richiedono la fruizione (con consumo del pasto presso le sedi comunali).

Articolo 5 – Quantitativo dei pasti giornalieri

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nel locale adibito a mensa scolastica a temperatura idonea al consumo.

I quantitativi giornalieri occorrenti e la tipologia del servizio che la Ditta Aggiudicataria (da qui in avanti indicata come Ditta) dovrà effettuare vengono di seguito specificati per ogni singola scuola, e precisamente:

1) SCUOLA PRIMARIA - numero pasti giornalieri da fornire:

- n. 166 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: martedì e giovedì;
- nr 11 pasti per il servizio aggiuntivo "post scuola" negli ulteriori giorni settimanali di: lunedì, mercoledì e venerdì;

2) SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - numero di pasti giornalieri da fornire:

- n. 75 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: lunedì e mercoledì;

Si precisa che il personale della Ditta dovrà curare la preparazione dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento, il riordino e la pulizia del locale mensa.

Il locale adibito a mensa ha una capienza di 100 posti. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perchè il servizio venga garantito anche con la turnazione dei pasti tra gli utenti senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

Articolo 6 – Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 4,20 oltre I.V.A. ai sensi di legge;

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione, scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferiti i locali adibiti a mensa scolastica. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida regionali e dell'ASL vigenti nel tempo.

Numero complessivo presunto di pasti per anno (Anno scolastico):

- Scuola Primaria: n. 12.045 x € 4,20 (prezzo pasto) Totale presunto € 50.589,00= + I.V.A.
- Scuola Secondaria di 1° grado: n. 4.950 x € 4,20 (prezzo pasto) Totale presunto € 20.790,00 + I.V.A.

Ammontare complessivo presunto annuo dell'appalto: € **71.379,00=** + I.V.A. (comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti per un importo di € 2.745,35=)

Articolo 7 – Centro di cottura

Come indicato nel precedente articolo 2, il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, dovrà essere localizzato ad una distanza carrabile non superiore a 30 km dalla sede della mensa scolastica (Borgo Ticino – via Gagnago 2). Tale prescrizione è vincolante, pena esclusione dalla gara. Il Centro di cottura dovrà essere a norma di legge, dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie e di tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento delle mense delle scuole.

Articolo 8 –Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Articolo 9 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso.

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

TITOLO III

ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Articolo 10 – Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione, allo scodellamento, alla pulizia stoviglie e locali mensa e centro cottura e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, sono a totale carico della Ditta.

Articolo 11 – Assicurazioni

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Borgo Ticino, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e

comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.

2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D. Lgs. N. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui all'Assicurazione di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

Articolo 12 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette compri vassoi, guanti monouso, ecc...).

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui agli art.179 e 180 D.Lgs.152/06 in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riutilizzabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

Articolo 13 – Sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

Articolo 14 – Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 15 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

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

Articolo 16 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Articolo 17 – Distribuzione

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Articolo 18 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Articolo 19 – Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.

Articolo 20 – Personale

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico, di quello comunale e dei fruitori del servizio.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Articolo 21 – Applicazione contrattuale

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 22 – Caratteristiche delle derrate alimenti

Le derrate alimenti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegato 1) al presente capitolato, e ai limiti di contaminazione microbica.

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

TITOLO VII

MENU'

Articolo 23 – Menù e Regimi Alimentari Diversi

I menù sono articolati in Menù invernale e Menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, come indicato precedentemente, tenendo conto dei diversi regimi alimentari. Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore e visti dalla competente ASL (Allegato 2).

Articolo 24 – Quantità in volumi e in pesi

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza (Allegato 3) relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

Articolo 25 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Articolo 26 – Pubblicazione dei Menù

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu stagionali dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

Articolo 27 – Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Articolo 28 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

Articolo 29 – Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una

temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Articolo 30 – Diete in bianco

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Articolo 31 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 32 – Manipolazione e cottura

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

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 33 – Segnalazioni antinfortunistiche

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

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 34 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...).

Articolo 35 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

Articolo 36 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La scuola, anche il tramite di Commissioni Mensa istituite, possono operare verifiche, previa autorizzazione del Comune e della Dirigenza Scolastica, sull'andamento del servizio, al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione concordata ed approvata dal Comune.

Le persone incaricate al controllo dovranno altresì rispettare tutte le norme igieniche e tutti gli accorgimenti a cui è tenuto il personale addetto alla distribuzione dei cibi. Il mancato rispetto delle norme igieniche comporterà la decadenza immediata dell'incarico di verifica e l'allontanamento dai locali.

Articolo 37 – Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

TITOLO XII

PENALITA'

Articolo 37 – Penalità

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

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

TITOLO XIII

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Articolo 38 -Corrispettivo

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

Articolo 39 – Prezzo del pasto - Revisione prezzi

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione in fase di eventuale rinnovo del contratto tenendo in considerazione l'indice ISTAT.

Articolo 40 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Articolo 41 – Deposito cauzionale

La Ditta deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 103 del d.lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta stessa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del Responsabile del Servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Articolo 42 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura; e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XV - CONTESTAZIONI O VERTENZE

Articolo 43 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

Articolo 44 – Richiamo alla Legge ed altre norme

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

Allegato n. 1

TABELLE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE DELLA MERCE

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

GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terra di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli, spinaci), e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana, indicata nei menù allegati. A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

IL BURRO

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Non deve contenere conservanti o coloranti, non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

IL PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

IL PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto, in maniera che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

L'OLIO

L'olio deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico.

L'ACETO

L'aceto utilizzato per condire la verdura dovrà essere di puro vino o di mela.

LA PASTA

La pasta deve essere di pura semola, garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

LA FARINA

La farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

IL RISO

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

LE UOVA

Caratteristiche del prodotto: uova fresche di gallina della categoria A "extra", di produzione nazionale, della classe di peso non inferiore a 65 gr. Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate in grossi o piccoli imballaggi ed etichettate conformemente alle vigenti normative igienico sanitarie. La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito. Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

LA CARNE BOVINA FRESCA

Tipologia delle carni: le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone), di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze di carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza: le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria. Nel caso giungano al centro di cottura le carni già sezionate è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

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

La macinatura delle carni dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni: per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, caramella, reale);
- per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

Garanzie supplementari di qualità delle carni: le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative e, inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione di cui alla Legge della Regione Piemonte n. 35 del 12 luglio 1988 e del suo Regolamento di Attuazione (D.P.G.R. n. 3121 del 29 marzo 1989 e s.m.i.) o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) **riportante il marchio differenziale di qualità.**

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla **“certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine”** di cui alle Leggi sopra citate. Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

LE CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienza delle carni: le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età di 9 – 10 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

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

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate. E' richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

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

LE CARNI AVICUNICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni: dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

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

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

I PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di **prodotti ittici esclusivamente prodotti surgelati**, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità, comprovanti parziali scongelamenti.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero, a temperatura di refrigerazione. Pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica, il colore, l'odore e il sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti. Inoltre deve essere integra ed esenta da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù. **Inoltre devono essere assolutamente privi di spine.**

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Pertanto per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli Organi Ufficiali di Controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

LATTE E YOGURT

Latte pastorizzato: dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità", così come previsto dalla Legislazione vigente.

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

Latte U.H.T.: è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta e formaggi, ecc...). Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

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

Yogurt: deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a dieci giorni dalla data di somministrazione.

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere **requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalla norme igienico sanitarie.**

REGIONE PIEMONTE

Azienda Regionale A.S.L. n° NO-NOVARA
(SEDE LEGALE: via del Nille 2 - 28100 NOVARA)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Sede operativa di ARONA Piazza De Filippi, 2 Tel 0322/516333-332 Fax 0322/516552
MENU' AUTUNNO/ INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - DITTA ELJOR
ANNO SCOLASTICO 2015/2016

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	- Pasta all'amatriciana - Cosce di pollo - Insalata verde e rossa - Frutta fresca	- Pizza margherita - Formaggio 1/2 pz - Carote al forno - Frutta fresca	- Crema di carote con crostini - Arrostito di tacchino - Patate al vapore (calde) - Yogurt	- Ravioli burro e salvia - Prosciutto cotto - Fagiolini - Frutta fresca	- Minestrone con riso/orzo/farro - Sogliola/platessa impanata - Spinaci - Frutta fresca
II	- Pasta al pomodoro - Prosciutto cotto - Piselli - Budino	- Risotto alla parmigiana - Hamburger di tacchino - Carote grattugiate - Frutta fresca	- Gnocchi al pomodoro - Mozzarella - Fagiolini - Frutta fresca	- Passato di verdura con riso - Petto di pollo impanato - Insalata mista - Frutta fresca	- Pasta e lenticchie - Frittata con patate - Erbette all'olio - Frutta fresca
III	- Gnocchetti sardi al pomodoro - Pesce impanato - Piselli - Frutta fresca	- Pasta burro e salvia - Lonza impanata al mais - Finocchi al burro - Yogurt	- Minestra di ceci con riso - Formaggio - Insalata mista - Frutta fresca	- Risotto allo zafferano - Arrostito di vitellone - Carote - Frutta fresca	- Minestra di porri e patate con riso - Fesa di tacchino al forno - Cavolfiori - Frutta fresca
IV	- Pizza margherita - Formaggio fresco - Carote all'olio - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Fusi di pollo - Insalata mista con mais - Frutta fresca	- Risotto alla parmigiana - Prosciutto cotto - Fagiolini - Budino	- Pasta agli aromi - Lonza al forno - Finocchi in insalata - Frutta fresca	- Crema di zucca con pasta - Pesce impanato al forno - Patate al forno - Frutta fresca



REGIONE PIEMONTE

Azienda Regionale A.S.L. "NO" - NOVARA
(SEDE LEGALE: via del Mille 2 - 28100 NOVARA)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Sede operativa di ARONA Piazza De Filippi, 2 Tel 0322/516333-332 Fax 0322/516552
MENU' AUTUNNO/ INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - DITTA ELIOR
ANNO SCOLASTICO 2015/2016 ESCLUSIONE DI TUTTA LA CARNE ECCETTO IL PESCE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	- Pasta al pomodoro - Pesce impanato/ferri - Insalata verde e rossa - Frutta fresca	- Pizza margherita - Formaggio 1/2 pz - Carote al forno - Frutta fresca	- Crema di carote con crostini - Frittata - Patate al vapore(calde) - Yogurt	- Ravioli burro e salvia - Tonno all'olio di oliva - Fagiolini - Frutta fresca	- Minestrone con riso/orzo/farro - Sogliola/platessa impanata - Spinaci - Frutta fresca
II	- Pasta al pomodoro - Formaggio - Piselli - Budino	- Risotto alla parmigiana - Tonno all'olio di oliva - Carote grattugiate - Frutta fresca	- Gnocchi al pomodoro - Mozzarella - Fagiolini - Frutta fresca	- Passato di verdura con riso - Pesce impanato/ferri - Insalata mista - Frutta fresca	- Pasta e lenticchie - Frittata con patate - Erbette all'olio - Frutta fresca
III	- Gnocchetti sardi al pomodoro - Pesce impanato - Piselli - Frutta fresca	- Pasta burro e salvia - Frittata - Finoocchi al burro - Yogurt	- Minestra di ceci con riso - Formaggio - Insalata mista - Frutta fresca	- Risotto allo zafferano - Tonno all'olio di oliva - Carote - Frutta fresca	- Minestra di porri e patate con riso - Pesce impanato/ferri - Cavolfiori - Frutta fresca
IV	- Pizza margherita - Formaggio fresco - Carote all'olio - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Frittata - Insalata mista con mais - Frutta fresca	- Risotto alla parmigiana - Tonno all'olio di oliva - Fagiolini - Budino	- Pasta agli aromi - Formaggio - Finoocchi in insalata - Frutta fresca	- Crema di zucca con pasta - Pesce impanato al forno - Patate al forno - Frutta fresca



TABELLA DELLE GRAMMATURE	Allegato 3)		
	SCUOLA INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA E ADULTI
PRIMI PIATTI			
Pasta o riso	60g	80g	90g
Pasta o riso in minestra o pastina	40g	50g	50g
Pasta all'uovo secca	40g	50g	60g
Gnocchi di patate	150g	200g	250g
Ravioli asciutti	100g	120g	130g
Ravioli in brodo	50g	60g	70g
Pizza	150g	180g	200g
SECONDI PIATTI			
Carni (senza scarto)	70g	80g	100g
Carni con osso	180g	180g	250g
Pesce	100g	120g	130g
Uovo in frittata	1	1 e mezzo	2
Formaggio fresco *	50g	60g	100g
Formaggio stagionato *	40g	50g	60g
Prosciutto cotto* / prosciutto crudo	40g	50g	80g
Bresaola	40g	50g	60g
Bastoncini di pesce	N° 2	N° 3	N° 4
CONTORNI			
Patate fritte, bollite o in purè	150g	170g	200g
Verdure (quantitativo minimo)	50g	70g	100g
Legumi secchi per minestra	20g	30g	40g
FRUTTA			
Frutta fresca, sciroppata o cotta	150g	150g	150g
Dessert	120g	120g	120g
Yogurt	125g	125g	125g

* la grammatura viene dimezzata se proposti dopo la pizza.

Il presente verbale viene letto e sottoscritto come segue.

IL PRESIDENTE

Galleri Fabiosso



IL SEGRETARIO COMUNALE

Gugliotta Dr. Michele

REFERTO DI PUBBLICAZIONE (Art. 124 comma 1° D.Lgs. 18.8.2000, n° 267)

N° R.P.

Certifico io sottoscritto Segretario Comunale, su conforme dichiarazione del Messo, che copia del presente verbale viene pubblicata il giorno 21.07.2016 all'Albo Pretorio ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Addì 21 LUG. 2016



IL SEGRETARIO COMUNALE

Gugliotta Dr. Michele

CERTIFICATO DI ESECUTIVITÀ (Art. 126 comma 1° D.Lgs. 18.8.2000, n° 267)

Si certifica che la suddetta deliberazione è divenuta esecutiva/eseguibile il 24.05.2016.

☐ decorsi 10 giorni dalla data di inizio della pubblicazione, per la decorrenza dei termini di cui all'art. 134, comma 3, del D.Lvo 18/08/2000 n. 267;

☒ perché dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lvo 18/08/2000 n. 267;

Borgo Ticino, li 21 LUG. 2016



IL SEGRETARIO COMUNALE

Gugliotta Dr. Michele