

COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2019

Via Castello n° 6 - C.A.P. 10090 - Tel. 011.9883501 - 011.9883404 - Fax 011.9883312
Codice Fiscale 82501510018 - Partita IVA 03841780012
Indirizzo e-mail sindaco@lcomune.foglizzo.to.it

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Foglizzo;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Foglizzo, reso mediante la consegna di pasti pronti e la somministrazione presso i refettori comunali;
- d) Centro di cottura: la struttura appartenente all'I.A. ove vengono preparati i pasti;
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza
- i) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
- l) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- m) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- n) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- o) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti/refettorio: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e mezzi secondo quanto definito dal presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria , che già da ora si impegna a garantire, eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative di ristorazioni previ accordi in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Art.3 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 3 anni: dall'01.09.2016 al 30.06.2019.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole Materne, Scuole Elementari, Scuole Medie, nonché da adulti, dipendenti comunali, frequentanti i refettori scolastici comunali, collocati in un appositi locali sempre all'interno dell'istituto scolastico. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante ed ausiliario delle scuole aventi diritto e altri eventuali utenti o servizi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- Fornitura per la confezione di un adeguato numero di pasti giornalieri, cucinati nel centro di cottura indicato in sede di offerta dall'I.A., posto ad una distanza stradale non superiore a 30

km dalla mensa scolastica del comune; trasportati a rischio e spese dell'I.A. in contenitori termici con le modalità e i tempi indicati nel presente capitolato

- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie nei locali dei refettori, utilizzando le attrezzature messe a disposizione dall'A.C. e le altre che eventualmente vorrà integrare l'I.A., indicate in sede di offerta fra le "migliorie al servizio";
- La somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori; la pulizia e la sanificazione dei refettori e degli spazi annessi, utilizzando prodotti e materiali idonei a cura e spese dell'I.A.;
- Pulizia ordinaria quotidiana di tutti i locali affidati per la gestione, compresi i servizi igienici ad uso degli alunni che frequentano la mensa scolastica, e di servizio ai refettori stessi. La prestazione richiesta prevede inoltre:
- La ritinteggiatura, a norma di legge, dei refettori, prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
- Pulizia straordinaria dei refettori e dei locali annessi prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

✓ Scuole materne (Refettorio 1)

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti e la distribuzione al tavolo degli stessi a cura del personale dell'I.A.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, che dovrà fornire l'I.A. e n. 1 piatto fondo e uno piano in ceramica, n.1 bicchiere in vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox messi a disposizione dalla I.A. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti). Il servizio richiesto per questa categoria di utenti prevede la spezzettatura dei secondi da effettuare in loco.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparcchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie; al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Dovrà essere prevista una merenda giornaliera per ogni utente, concordata con l'ASL, consistente in un frutto ovvero in un panino o yogurt etc. (vedasi allegato B).

✓ Scuole elementari, medie, dipendenti comunali e altre utenze (Refettorio 2 ubicato nei pressi dell'ingresso alla scuola media)

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti, il trasporto, l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione al tavolo agli utenti.

Per la somministrazione devono essere impiegati: n. 1 tovaglietta monouso e n.1 tovagliolo monouso, forniti dall'I.A. e un piatto fondo e uno piano in ceramica, un bicchiere di vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox, messi a disposizione dalla I.A.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio ivi compresi i servizi igienici dedicati.

Art.7 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato A Specifiche tecniche relative alle modalità operative di gestione degli alimenti e del servizio;
- Allegato B Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti
- Allegato C Menù estivo ed invernale – esempi (suscettibili di variazioni o integrazioni prima dell'inizio ed anche in corso d'appalto, su richiesta della competente A.S.L.)
- Allegato D Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (suscettibili di variazioni o integrazioni prima dell'inizio ed anche in corso d'appalto, su richiesta della competente A.S.L.)

Art.8 – Centro di cottura

Il centro di preparazione dei pasti deve essere dotato del manuale di corretta prassi igienica e del relativo piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (analisi del rischio e punti critici di controllo) ai sensi della legislazione vigente.

Copia del manuale deve essere depositata e tenuta in visione, presso l'Ufficio Scuola del Comune. L'I.A. dovrà attenersi, oltre che alle norme previste dal presente capitolato e dai relativi allegati, a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

I pasti da fornire saranno preparati, a cura dell'I.A. che si occuperà altresì del trasporto e della distribuzione con propri automezzi muniti dell'idoneità igienico-sanitaria ai sensi della legislazione vigente.

Il personale di cucina deve essere in numero adeguato, avere specifiche competenze professionali, deve essere adeguatamente attrezzato allo svolgimento del proprio lavoro, nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Nella scheda relativa alla "organizzazione del servizio", da presentare in sede di offerta, la ditta dovrà fornire la descrizione del centro di cottura, la consistenza numerica del personale addetto distinta per compiti e funzioni, le professionalità impiegate, la distanza stradale del centro di cottura dal refettorio comunale e i tempi di percorrenza stimati con i mezzi di trasporto utilizzati dalla ditta.

Art. 9 - Ubicazione dei refettori

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i due locali refettorio sono situati, rispettivamente, per la mensa delle scuole elementari e medie e per i dipendenti comunali in Foglizzo – Via Olivero n. 21, e per la mensa delle scuole materne in Via Olivero n. 23, comunque presso i locali del plesso scolastico e sono comprensivi di impianti, arredi, attrezzature e quant'altro compreso nell'inventario che sarà redatto e controfirmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione.

Art. 10 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio dei pasti complessivi, comprensivi di bevande (acqua naturale e frizzante), da fornire per un anno è quantificabile in presumibili:

10.1	6.500	pasti per scuole materne
10.2	8.500	pasti per scuole elementari
10.3	200	pasti per scuole medie
10.4	<u>250</u>	pasti per i dipendenti comunali

TOTALE PASTI : 15.450 circa

Il numero dei pasti complessivi da fornire nell'intera durata contrattuale (un anno) è quantificabile in presumibili 15.450 pasti.

Il numero di pasti è stato stimato in base ai dati dell'anno scolastico 2015/2016 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito. In particolare è stato considerato il numero medio delle presenze giornaliere. Tale media potrà variare in più o in meno a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dagli organi competenti.

Art.11 - Calendario di erogazione del servizio

Le date per il servizio di refezione scolastica sono quelle fissate dal Calendario Scolastico della Regione Piemonte.

Il servizio di refezione viene fornito:

- a) Per gli alunni della scuola dell'infanzia: tutti i giorni;
- b) Per gli alunni della scuola primaria di primo grado: per tutti il lunedì, mercoledì e giovedì, per gli alunni del doposcuola anche il martedì e venerdì;
- c) Per la scuola primaria di secondo grado: tutti i giorni
- d) Per i dipendenti comunali: tutti i giorni

Art.12 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via

straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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 dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza e dagli obblighi richiesti dal presente capitolato.

TITOLO II ASPETTI CONTRATTUALI

Art.13 – Stipulazione del contratto

Il contratto, atto pubblico amministrativo, sarà rogato dal Segretario Comunale, Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, nessuna esclusa.

Art.14 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art.15 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'aggiudicatario;

- b) messa in liquidazione o in caso di cessione del contratto;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 155/1997;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- h) errate somministrazioni di diete speciali e grave danno per l'utenza;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- l) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- o) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- p) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- q) destinazione dei locali affidati alla I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- r) subappalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.16 – Inadempienze e penalità

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R o posta elettronica certificata alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;

2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate; igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 1000,00;
4. quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante; La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 40 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
5. inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;
6. intervallo di tempo superiore a 1,30 ora tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione: € 300,00;
7. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi freddi e superiore a +4°C per quelli da consumarsi refrigerati: €300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
8. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1000,00;
9. non corrispondenza degli alimenti previsti per i pasti a dieta € 1000,00;
10. modifiche non autorizzate dall'A.C. ai servizi sub-appaltabili € 2.600,00
11. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

Art.17 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Amministrazione Comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La stazione appaltante si

riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art.18 - Domicilio dell'appaltatore

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, al domicilio eletto in sede di gara dall'I.A. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art.19 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario ha facoltà di subappaltare il solo servizio di trasporto.

Art.20 - Contenzioso

I rapporti tra le parti sono ispirati a principi di collaborazione e buona fede.

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Torino.

TITOLO III

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.21 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.

Sono a carico della Stazione appaltante le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda).

Sono a carico dell'Impresa l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi del refettorio e dei locali connessi messi a disposizione.

L'I.A. dovrà provvedere, inoltre, alla pulizia straordinaria della sala mensa e dei locali connessi per la scuola primaria/media e dell'infanzia durante i periodi di chiusura della scuola per le vacanze previste dal calendario scolastico regionale (Pasqua e Natale), oltre a quanto previsto all'art. 5 ivi compresi la ritinteggiatura e le pulizie da effettuarsi prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Art.22 - Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto di appalto di servizio, l'aggiudicatario dovrà costituire adeguato deposito cauzionale definitivo 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 escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni.

Nel caso in cui la Stazione appaltante dovesse incamerare, tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'Impresa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione appaltante, reintegrare la cauzione.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, su richiesta della ditta aggiudicataria, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art.23 - Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della ditta aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 1.000.000,00 (unmilione/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art.24 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

TITOLO IV

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su:

- Aspetti nutrizionali in genere
- Tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza, prevenzione
- Modalità di porzionatura
- Importanza del consumo di frutta e verdura
- Importanza della riduzione del sale nell'alimentazione
- Allergie e intolleranze alimentari
- Nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.26 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello. Tale consistenza deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante per tutta la durata del contratto.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Art.27 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni

risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art.28 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale.

A tal proposito si segnala che dall'anno 2015/16 alla scuola primaria di primo grado è stata istituita una classe in più rispetto all'anno precedente e dall'anno 2016/17 le classi saranno due; in ragione di tale aumento si richiede all'appaltatore di valutare in sede di offerta l'aumento delle ore lavorative che sarà necessario richiedere ai dipendenti in ragione di tale variazione.

Art.29 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie dovrà assicurare personale in numero tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art.30 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente

alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta.

Art.31 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art.32 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione appaltante durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Sarà cura dell'Appaltatore portare a conoscenza dei propri dipendenti il "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo

30 marzo 2001, n. 165, approvato con D.P.R. 62/2013 entrato in vigore il 19/06/2013 ai fini del rispetto del medesimo.

Art.33 – Continuità degli addetti

La ditta aggiudicataria dell'appalto si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale, in servizio al momento del cambio di gestione, la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL turismo e pubblici esercizi.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei pasti crudi semilavorati, dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nell'allegato B al presente capitolato.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

TITOLO VI

MENU' PER GLI UTENTI CON SERVIZIO DI PASTI PRONTI

Art.35– Articolazione dei Menù

I menù per le scuole sono articolati in quattro settimane e suddivisi in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 01/11 e termina il 30/04. Il menù estivo inizia dall'1/5 e termina il 31/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati dalla ditta e approvati dalla competente A.S.L.. La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico

le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico, su conforme parere dell'ASL.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti per gli adulti che operano all'interno delle scuole, e dei pasti dei dipendenti comunali dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Art.36 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

36.1 - Scuole materne, elementari, medie, adulti e dipendenti comunali

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre gusti) o torta confezionata
- ◆ acqua secondo consumo
- ◆ merenda (per la scuola materna)

36.2 - Cestini freddi

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggio
- 1 succo di frutta e 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 0,5 lt.
- 1 porzione di frutta fresca di stagione
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata o barretta di cioccolata

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Nel progetto di servizio l'I.A. dovrà prevedere modalità di rilevazione del gradimento dei piatti, nonché prevedere accorgimenti o iniziative progettuali per promuovere il consumo di alimenti abitualmente poco graditi e azioni volte alla riduzione degli avanzi.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere al monitoraggio degli avanzi con eventuale recupero per mense sociali, e dovrà sensibilizzare e formare il proprio personale in merito.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale della plastica è consigliato l'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto, lasciando la richiesta di acqua minerale come emergenza e per le gite. Per il controllo dell'acqua del rubinetto dovrà essere rispettata la D.G.R. Regione Piemonte n. 2-3258 del 10.01.2012.

Art.37 - Diete speciali

L'I.A., ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10.04.2000 deve assicurare pasti speciali per

- soggetti affetti da malattia celiaca;
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

Le diete speciali sono predisposte a seguito di una certificazione medica attestante la patologia del soggetto e le variazioni necessarie, presentata al Comune che provvederà a richiedere all'I.A. le relative variazioni.

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

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

In conformità al Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni è fatto obbligo di indicare sul menù o apposito cartello una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta del personale di servizio" e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

Art.38 – Menù alternativi e diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 35.

L'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico ma saranno richieste dai soggetti per il tramite dell'ufficio comunale preposto.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al precedente articolo. L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Art.39 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla I.A., termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 40 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa entro quindici giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D.lgs 155/97 e successive modificazioni.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Presso i refettori dove avviene la distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità deve essere altresì indicato il Centro Antiveleni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art.41 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato. L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti leggi.

Art.43 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal dpr. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nei servizi idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine etc. L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art.44 - Igiene del personale

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

Art.45 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati a temperature negative per le 72 ore successive, in frigorifero a temperatura di 0° per le 48 ore successive.

Art.46 – Manipolazione, cottura e divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale riportate nell'allegato A al presente Capitolato.

L'Impresa deve inoltre garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.47 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'allegato D al presente capitolato, nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche. Esempi di tecniche validate sono:

PIATTO CAMPIONE:

Può essere realizzato con 2 modalità:

- a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
- b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla

letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN-); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio 60 g x 2 = 120 g). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 120 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

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

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.

UTENSILI TARATI:

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

Art.48 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti alla Ditta nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 49 – Gestione informatizzata del servizio

L'appaltatore dovrà proporre in sede di offerta un sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti nonché per il servizio di gestione amministrativa e contabile della riscossione con la modalità del ' borsellino elettronico prepagato'.

La prenotazione pasti sarà curata dal personale scolastico presente in loco il quale registrerà su appositi moduli cartacei/tablet forniti dall'appaltatore stesso le presenze, analogamente avverrà per il personale comunale. La decurtazione dal borsellino elettronico sarà effettuata in base a tali prenotazioni.

La rilevazione del numero di pasti da fornire con l'indicazione di eventuali diete deve essere comunicata con i mezzi ritenuti più idonei dall'appaltatore al centro cottura entro le ore 9,30 di ogni giorno scolastico.

Sarà cura dell'appaltatore la creazione e gestione di una banca dati informatizzata dei nominativi dell'utenza, delle presenze e dei pagamenti, tenuto conto delle fasce ISEE di appartenenza.

Il pagamento da parte degli utenti (esclusi i dipendenti comunali) potrà avvenire tramite POS installati presso uno o più esercizi commerciali convenzionati, garantendo comunque la possibilità di effettuare versamenti in contanti.

L'accredito di tali somme deve avvenire su conto corrente comunale.

Si richiede quale servizio agli utenti che ogni genitore dotato di proprio nome utente e password possa collegarsi al sistema informatico tramite Internet e possa prendere visione dei giorni di presenza del proprio figlio e della situazione dei pagamenti.

L'amministrazione comunale chiede inoltre un quadro riepilogativo della situazione pagamenti/pasti prodotti ai fini di convalidare i dati per la fatturazione.

Al termine del contratto si richiede all'appaltatore la fornitura della banca dati su formato universale gestibile con eventuali altri applicativi. Sarà valutata inoltre la possibilità di riscatto da parte dell'amministrazione del software.

Viene chiesta altresì all'appaltatore la gestione dei solleciti di mancati pagamenti tramite eventuale invio di SMS al genitore e segnalazione al comune.

Art.50 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Impresa deve utilizzare apposite attrezzature ed effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato e in particolare nell'allegato A.

Art.51 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.52 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

L'I.A. deve effettuare la consegna al franco di ogni spesa, nei i locali di consumo entro 45 minuti dall'inizio del trasporto.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.53 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti. La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi:

- ◆ Scuole materne entro le ore ore 11,30
- ◆ Scuole elementari, medie e dipendenti comunali entro le ore ore 12,30

Tali orari devono essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

TITOLO X

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.54 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.

Art.55 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e

eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.60 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti, dei locali annessi, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni dei locali.

Art.61 - Lavaggio e pulizia

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.62 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e rispettare le caratteristiche di cui al punto 58.

Art.63 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, e quelli per gli alunni che utilizzano la mensa, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.65 – Norme generali

L'I.A. dovrà garantire il rispetto di tutti gli obblighi previsti in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

E' a carico del committente la redazione del Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che verrà integrato dal soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto. Tale integrazione sottoscritta dall'esecutore sarà allegata al contratto. La ditta/società aggiudicataria deve seguire ed applicare rigorosamente tutte le direttive ed obblighi previsti nel DUVRI.

Art.66 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale esperto che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.68 - Piano di allontanamento repentino

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa alla Stazione appaltante.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.69 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, la Stazione appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art.70 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in

qualsiasi ora lavorativa e in ogni locale di preparazione e somministrazione dei pasti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.71 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà eseguire direttamente i controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo. Personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.72 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

Art.73 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.74 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.75 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa e degli utenti

E' facoltà dell'A.C. istituire una commissione mensa.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

E' compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A. alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C.

TITOLO XIV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.76 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

I prezzi unitari del pasto, comprensivo dell'acqua naturale, per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per la fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art.77 - Liquidazione

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate entro 60 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.78 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 79 – Locali per la consumazione dei pasti

L'A.C. mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, i refettori e locali attigui specificamente indicati con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi. In particolare sono messi a disposizione dell' I.A. i seguenti beni di proprietà comunale: piatti, bicchieri e posate, lavastoviglie e lavabicchieri etc. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, e le attrezzature ricevute in uso, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'A.C. apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà dell'A.C. e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'I.A. si rende disponibile ad integrare attrezzature e materiali eventualmente ritenuti necessari a garantire la piena efficienza al servizio. Arredi e attrezzature integrate restano di proprietà dell'I.A. e potranno essere rimosse, a cura e spese dell'I.A., alla scadenza dell'appalto, purchè la rimozione non arrechi alcun pregiudizio per gli altri beni di proprietà dell'Ente.

La Stazione appaltante, mette a disposizione dell'Impresa locali e attrezzature previa stesura del Verbale di Consegna.

Alla data fissata dalla Stazione appaltante verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Presso i locali refettorio dovrà sempre essere conservata una copia del presente capitolato, degli allegati ed in particolare dei menù, per consentire al personale comunale incaricato dei controlli al Servizio Igiene dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art.80 - Divieto di variazione della destinazione d'uso e verifica dei locali di produzione

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art.81- Manutenzioni di competenza dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti nei locali dati in uso, ed elencate nel verbale di consegna. Le stoviglie e le utensilerie in dotazione dovranno essere reintegrate, se deteriorate per l'uso, a cura e spese dell'I.A. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere annotati su apposito registro di interventi.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.82 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art.83 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, ed in particolare alle “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica” adottate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione sanità pubblica, in applicazione dei D.lgs. 123/93 e 155/97 e s.m.i.

Foglizzo_____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito

Allegati:

- Allegato A Specifiche tecniche relative alle modalità operative di gestione degli alimenti e del servizio;
- Allegato B Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti
- Allegato C Menù estivo ed invernale - esempi
- Allegato D Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti



COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2019

ALLEGATO A

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SERVIZIO

Introduzione.

La conservazione e il trattamento dei prodotti devono rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare "le buone norme di produzione" (GMP).

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
 - cuocere i secondi piatti al forno;
 - aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
 - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
 - consegnare ai refettori le verdure da consumare crude perfettamente lavate e pronte all'uso;
 - conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, nel rispetto dei tempi di conservazione delle uova di categoria extra, cioè non oltre una settimana dalla data di imballaggio o nove giorni dalla data di deposizione delle uova.
- Le uova devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

1. Conservazione dei prodotti

La conservazione e lo stoccaggio dei prodotti devono essere effettuati in conformità alle seguenti disposizioni:

- Lo stoccaggio dei prodotti deve avvenire in ambienti freschi e asciutti.
- Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto, una volta aperte e parte del contenuto utilizzata nella lavorazione, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere bene la confezione originale.

- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo e, per facilitare questo, si devono sistemare le scorte sugli scaffali, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto rispetto a quelli a scadenza più prossima.
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo commerciale.
- Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e da poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- Tutti prodotti devono essere sollevati da terra almeno a un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- L'acqua in bottiglie "PET", va conservata in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e, dalla luce diretta.
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi, devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero, congelatore o cella al momento della consegna per la loro conservazione.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.
- Le carni, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- Non introdurre nelle celle frigorifero, alimenti in modo promiscuo, (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

2. Tecnologie, manipolazione e cottura delle derrate

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

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- Gli alimenti crudi e cotti a base di carni bianche e rosse, devono essere preparati su piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure, tali lavorazioni devono avvenire in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso e alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di guanti e mascherine monouso.
- La temperatura delle pietanze fredde e da servirsi fredde deve essere compresa tra 1°C e 10°C .
- I piatti freddi devono essere mantenuti opportunamente protetti con idonei materiali ad uso alimentare.
- Il prodotto ittico congelato, dopo decongelamento, va sottoposto a cottura tempestivamente
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi e infestanti che potrebbero diffondersi negli ambienti di preparazione, contaminando cibi o attrezzature.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. La carne deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene la cottura nei casi in cui essa sia effettuata in anticipo e solo per quei prodotti autorizzati.
- Per tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle norme vigenti.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
- I legumi secchi devono essere sottoposti ad ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e, comunque, evitando la precottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C, per un tempo sufficiente alla soppressione di eventuali germi patogeni.
- Sono assolutamente vietati i ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione con acqua.
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione. Tali formaggio devono rispettare i tempi minimi di stagionatura indicati dai consorzi di tutela per i prodotti tipici, secondo la normativa vigente. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva.
- I prodotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasier.
- E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

3. Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento.

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura. Gli alimenti utilizzati devono essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche relative ai menù approvati dal Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. competente, di cui agli allegati C e D del Capitolato speciale d'appalto.

- I cibi non appena cotti saranno immessi in appositi contenitori termici.
- il confezionamento delle derrate dovrà essere effettuato secondo le vigenti normative e in buone condizioni igieniche;
- in caso ciò sia necessario, il centro deve essere attrezzato di apposite attrezzature/macchine per il rapido ripristino delle temperature prescritte dalla legge per ciascuna tipologia di alimenti;

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

La frutta dovrà essere accuratamente lavata e asciugata.

I pasti preparati, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi

o caldi e il mantenimento della catena del freddo devono rispondere alle normative vigenti.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

4. Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti preparati in legume caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (previa registrazione dell'impresa adibita al trasporto dei prodotti alimentari e comunicazione dell'utilizzo degli automezzi impiegati per il trasporto, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione. Nella predisposizione del servizio ci si dovrà attenere scrupolosamente alle seguenti norme:

- a) mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- b) mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- c) inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- d) inviare alle scuole la giusta quantità di olio extravergine di oliva, sale fino con cui condire gli ortaggi.

5. Assistenza

L'assistenza al servizio mensa dovrà assicurare:

- _ ricevimento dei pasti;
- _ predisposizione dei refettori;
- _ predisposizione dei tavoli;
- _ scodellamento e distribuzione di pasti;
- _ ordinaria vigilanza e assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze, salvo il ruolo prioritario delle insegnanti nella vigilanza.
- _ lavaggio e sanificazione delle stoviglie.
- _ gestione dei rifiuti
- _ pulizia e riordino dei locali.

Foglizzo _____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito



COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2019

ALLEGATO B

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI - SPERIMENTAZIONI

1. Caratteristiche degli alimenti

Nella preparazione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica la Stazione Appaltante richiede di preferenza l'impiego di derrate alimentari legate al territorio d'origine (prodotti a filiera corta) prodotti biologici o a lotta integrata, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie e nazionali vigenti.

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno provenire da produzioni a lotta integrata o da imprese agricole che garantiscano il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati

La Ditta aggiudicataria si impegna a modificare la tipologia degli alimenti esclusivamente in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, che dovranno essere concordate tra le parti.

Si invita ad incentivare l'uso di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), Indicazione Geografica Tipica (I.G.P.) ed i prodotto ad attestazione di specificità così come individuati nel Regolamento UE 1151/2012 del 21.11.2012.

2. Etichettatura dei prodotti

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni di legge. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette dei prodotti devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore se trattasi di prodotti freschi e del trasformatore se trattasi di prodotti trasformati.

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto.

Deve essere rispettata la cd. "direttiva allergeni" Reg. CE 1169/2011.

3. Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

4. Caratteristiche organolettiche e requisiti igienico - sanitari degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti

PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di prodotti ittici esclusivamente prodotti congelati o 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.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per lo scongelamento dovranno essere privilegiati procedimenti tecnologici, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde, frigoriferi.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre, deve essere integra ed esente 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 di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Il tonno in scatola, qualora fosse prevista l'introduzione nel menù, deve essere contenuto possibilmente in confezioni di vetro e l'eventuale olio di conservazione deve essere scolato e non potrà essere utilizzato per nessuna preparazione.

LATTE E YOGURT

Latte pastorizzato

Dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità" così come previsto dalla legislazione vigente (Legge 3.05.1989, n. 169 e D.M. 9.05.1991, n. 185).

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 2 giorni dalla data di utilizzo o di consegna.

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta ai formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a 30 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 10 giorni dalla data di somministrazione.

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 riesca 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.

Il pane grattugiato non deve contenere grassi aggiunti.

In via sperimentale si richiede la somministrazione una volta a settimana di pane a contenuto ridotto di sale, nei giorni in cui sono previste pietanze più saporite, salvo poi estenderla in caso di gradimento e l'inserimento del pane integrale, sempre una volta a settimana.

FARINA

Tipo "00"

deve essere conforme alle normative vigenti;

non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;

non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;

non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Gialla bramata (mais)

deve essere conforme alle normative vigenti;

ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;

non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;

non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;

non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento delle farine deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Secondo le necessità di menù saranno forniti aromi e gusti (prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, lauro, aglio, cipolla, ecc.).

I mezzi usati per il trasporto delle merci, in particolare per il trasporto di carni e surgelati dovranno essere a norma (registrazione dell'impresa adibita al trasporto dei prodotti alimentari e comunicazione dell'utilizzo degli automezzi impiegati per il trasporto, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente).

Tutti i contenitori per alimenti saranno a norma di legge.

PASTA ALIMENTARE SECCA

La fornitura dovrà essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti normativi vigenti:

– acqua massimo 12,5%

– acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: 4.

Deve essere confezionata con il 100% di semola di grano duro.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova cottura; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire l'acqua, né lasciare nel recipiente di cottura sedimenti farinacei o amidacei.

Si richiede in via sperimentale la somministrazione di pasta integrale saltuariamente valutando l'eventuale introduzione nel menu' in caso di gradimento.

PASTE ALIMENTARI CON RIPIENO DI CARNE (RAVIOLI, TORTELLINI)

I prodotti devono essere di buona qualità e soddisfare tutti i requisiti di previsti dalla legislazione nazionale e comunitaria vigente.

Devono essere freschi, conservati in regime di temperatura controllata ed essere esenti da additivi e coloranti.

Il ripieno dei tortellini e ravioli deve essere preparato utilizzando ingredienti carnei della migliore qualità, evitando l'utilizzo di parti di scarto e ritagli di carne.

CONSERVE ALIMENTARI

- pomodori pelati

Le qualità devono essere in tutto regolari e conformi ai tipi classici corrispondenti:

Pomodori pelati prodotti nell'anno - in latte in banda stagna da Kg. 3, immersi in un liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali, anche non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal R.D.L. 501 dell'8.02.1923 e successive modificazioni ed integrazioni.

UOVA

Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria A e categoria di peso L-grande (Reg. CE 589/2008) e riportare i codici e le diciture previsti dal D.M. 11/12/2009.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità.

Alla speratura, la camera d'aria deve rilevarsi appena accennata ed immobile.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che, alla speratura, dovrà trovarsi in posizione centrale, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, con ritorno in posizione centrale ed apparire come una massa più densa con contorni vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate.

Dovrà, altresì, essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal veterinario ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C.

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 da carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico-sanitaria. E' preferibile 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 della carne 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 spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette, spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

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

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

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

Saranno scortate da certificazione, rilasciata dal Veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione, attestante l'effettuazione dei controlli, a sondaggio, per la ricerca dei residui e le caratteristiche richieste dal presente Capitolato.

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

CARNI AVICOLE

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 essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca di residui.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate regolarmente etichettate. Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Le carni dovranno essere scortate da una certificazione dal Veterinario ufficiale degli stabilimenti, attestante le condizioni di cui sopra.

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

I polli devono pervenire da allevamenti italiani, essere di 1^a qualità, ben nutriti, novelli, non gonfiati con insufflazione di aria, completamente spennati, privi di testa, collo, zampe e frattaglie, vuoti di sangue ed interiora del peso minimo di gr. 1200, nelle pezzature richieste di volta in volta dalle singole Amministrazioni.

Alla consegna devono risultare con pelle possibilmente gialla, sani, asciutti, completamente dissanguati, esenti da fratture, edemi, ematomi, in perfetto stato di freschezza e di conservazione, privi di insetti, uccisi da non più di ventiquattro ore, la carne deve essere chiara, tenera, profumata e saporita e priva di odore e sapore anormali.

Il pollo non deve subire l'azione di sostanze estrogene.

Tutte le suddette carni devono essere conformi alla legislazione vigente in materia.

FORMAGGI

Formaggio da tavola:

- crescenza (stracchino)
- emmenthal
- fontal
- italico
- mozzarella
- asiago
- grana padano
- ricotta

Non sono ammesse le preparazioni spalmabili, né i formaggi fusi (formaggini, sottilette etc.)

I formaggi da tavola somministrati dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti in materia, sono preferiti i prodotti DOP. IGP e specialità tradizionali garantite.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica a seconda del tipo, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure o fori.

Il formaggio grattugiato deve essere Reggiano o Grana Padano, deve essere grattugiato in giornata e non sono consentiti formaggi pregrattugiati. In casi eccezionali, qualora fosse necessario utilizzare formaggio reggiano o granapadano pregrattugiato, questi dovranno essere etichettati all'origine. Non sono comunque ammesse le miscele di formaggi duri da grattugiare.

SALUMI

I salumi dovranno essere confezionati rispettando le disposizioni di legge.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e di bassa e con l'uso di polvere di latte, negli insaccati nella misura superiore al 4% o con l'impiego di nitrato di sodio o di potassio che superi la quantità massima consentita di centigrammi 15 per Kg. o che le miscele dei tre prodotti chimici sopra menzionati superi di centigrammi 15 per Kg.

Sono, altresì, esclusi i salumi che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, riso, fecola di patate, di acido borico, acido salicilico, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

Prosciutto cotto senza polifosfati, senza lattosio e senza glutine.

Deve essere privo di polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico, 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 è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotti, 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 e 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.

Prosciutto crudo

Deve essere privo di additivi e polifosfati, di coscia fresca di suino nazionale, affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

La fetta deve essere di colore rosso, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale e non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve essere usato confezionato sotto vuoto

La stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi; assenza di qualsiasi difetto

PATATE

Le patate dovranno essere delle seguenti qualità:

- desirè
- primura
- sirtema
- spunta
- binthia

I tuberi delle patate dovranno essere puliti, sani sotto l'aspetto mercantile, resistente, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo.

Inoltre, non dovranno presentare tracce di verde epicarcale di germogliazione incipiente o di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed intere che denotino l'attacco di parassiti animali o vegetali.

Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica.

Sono, altresì, applicabili in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto delle forniture.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

La qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla Legge 13.5.1967, n. 268 e confezionate con imballaggi e presentazione conformi a quanto stabilito dal D.M. 7.08.1959 (G.U. 24.08.1959, n. 200) modificato dal D.M. 31.12.1960 (G.U. 31.01.1961, n. 19).

In particolare per la frutta e verdura allo stato fresco non disciplinate dalla Legge 268 sopra richiamata le caratteristiche merceologiche devono essere:

- a) selezionate accuratamente, esenti da difetti visibili alla superficie del frutto;
- b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche di specie e qualità richieste;
- c) avere la calibratura e grammatura richieste;
- d) avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo od essere ben avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- e) essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie coltivata, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- f) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturale processo di sopramaturazione;
- g) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti, antiparassitari ed additivi.

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda delle specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corso vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

pesche: categoria 1^a qualità

albicocche: categoria 1^a qualità

susine: categoria 1^a qualità; il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto

ananas: categoria 1^a qualità

kiwi: categoria 1^a qualità

mele e pere: categoria 1^a qualità

uva: categoria 1^a qualità

agrumi: categoria 1^a qualità; gli agrumi non devono essere trattati con difenile e simili.

I limoni devono essere di forma ovoidale con buccia liscia e ricca di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento), da urti, fregamenti contro rami e spine, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di natura parassitaria, pezzatura da razioni o comunque secondo richiesta, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati;

- ciliege: categoria 1^a qualità

- fragole: categoria 1^a qualità

- carote: categoria 1^a qualità

- cipolle: categoria 1^a qualità

- finocchi: i germogli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà essere superiore a cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6 (D.M. 25.8.1972).

Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle;

- cavoli verza e cappucci: dovranno essere non inferiori a gr. 300 ed i cappucci dovranno presentarsi serrati;

- spinaci: categoria 1^a qualità

- lattughe: indivie ricce e scarole, categoria 1^a qualità

- cicoria e radicchio: categoria 1^a qualità

- cavolfiori: categoria 1^a qualità

- carciofi: categoria 1^a qualità

- pomodori: categoria 1^a qualità

- zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200;

- melanzane: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo successivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cmq. 3.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30.05.1973);

- peperoni: dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr.

- fagiolini: categoria 1^a qualità

- piselli: categoria 1^a qualità

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipate maturazioni e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'area condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccate da parassiti animali o vegetali;
- presentino distacco prematuro dal peduncolo o morfologia irregolare o dovuta ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia o malformazione o altre anomalie.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. La carta o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto. Sono, altresì, applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell' andamento della stagione quanto questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto:

Settembre: pere, uva, prugne, banane, pesche

Ottobre: mele, pere, uva, banane

Novembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Dicembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Gennaio: : mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Febbraio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Marzo: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Aprile: mele, pere, banane, arance, kiwi

Maggio: Mele, pere banane, albicocche, pesche, prugne, ciliegie.

Giugno albicocche, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

Luglio: albicocche, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

In qualsiasi caso la mela e le banane non potranno essere distribuite più di due volte la settimana.

In via sperimentale potrà essere valutata la somministrazione di frutta a metà mattina 1/2 giorni a settimana come strategia per aumentare il consumo di frutta ed anche per equilibrare i pasti della giornata e ridurre gli sprechi in mensa.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno essere rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.), essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo. Devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGIO GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO

La qualità deve essere in tutto regolare e conforme al tipo classico corrispondente secondo le disposizioni della normativa vigente.

Il formaggio deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri del formaggio grana padano tipico;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica e minuta, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessure o fori.

BURRO

Il burro, commercialmente denominato "burro fino di centrifuga" ottenuto dalla panna, ricavata unicamente da latte di mucca, sottoposto alla pastorizzazione ed avente un contenuto in peso di materia grassa, non inferiore all'84% e le seguenti altre caratteristiche:

- acqua 12,20% - albuminoidi 0,30% - lattosio ed acidi lattici 0,40% – indice di rifrazione al borririfratometro di Zeiss a 34° C. fra 44 e 47,5 – acidi volatili solubili, non inferiore 26 – acidi volatili insolubili, fra 2,20 e 3.

All'esame sommario, deve risultare prodotto da creme fresche, essere ben spurgato, privo di qualsiasi difetto ed impertizione, di un bel colore giallo oro alla superficie ed all'interno, senza sapore ed odori anormali.

All'esame chimico dovrà risultare privo:

- 1) di olio di sesamo, di amido, di sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione;
- 2) di minerali antisettici;
- 3) di grassi estranei, come sego, olio di cocco, olio di delfino, idrogenari, margarina, olio di cotone, miscugli di grassi vegetali, ecc.;
- 4) materie coloranti e di agenti di conservazione all'infuori di sale comune e del botato di soda, in proporzione quest'ultimo, non superiore al 2%.
- 5) essere prodotti in stabilimento con bollo CEE.

All'esame del microscopio polarizzatore non deve presentare struttura cristallina.

BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per legge.

OLII ALIMENTARI

Olio di oliva: deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità inferiore allo 0,8% in peso espresso in acido oleico. Da utilizzare per il condimento a crudo.

Olio di arachide: deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla legge vigente. Da utilizzare per la cottura.

RISO DEL GRUPPO SUPERFINI R. 77

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramento in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione, salva la osservanza delle disposizioni che disciplinano il commercio interno del riso.

Alla prova di cottura dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla, o sostanze minerali estranee, con la presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone, il verde del granoturco, le colpe o ruggine, guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotte caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

MERENDE

Le merende per la scuola materna dovranno essere proposte dall'I.A. tenendo conto dei seguenti accorgimenti:

- inserire almeno due frutti di stagione, diversi, a settimana
- limitare torte, biscotti e focacce ad una sola volta la settimana
- prevedere uno yogurt oppure un panino con marmellata o altro (40-50 gr)

In ogni caso le merende rappresentate da prodotti preconfezionati non devono contenere additivi e grassi di bassa qualità.

SALE

In conformità alle campagne del Ministero della Salute per la prevenzione del gozzo endemico si chiede l'utilizzo di sale iodato, sia grosso che fine.

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

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO utilizzare:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti

- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti dei giorni precedenti
- semilavorati industriali quali: pasta sfoglia, lasagne pronte, bastoncini di pesce, hamburger, sofficini, fiocchi di patate, purè, etc
- prodotti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio.

Foglizzo _____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito

COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2019

ALLEGATO C

MENU' ESTIVO ED INVERNALE ESEMPI

**N.B.: I MENU RIPORTATI SONO QUELLI APPROVATI DALL'A.S.L. IN
RIFERIMENTO ALL'ANNO SCOLASTICO 2014/2015; SONO SUSCETTIBILI DI
VARIAZIONI ED INTEGRAZIONI E SARANNO ADOTATI PREVIO CONSENSO
DELL'A.S.L. COMPETENTE**

COMUNE DI FOGLIZZO - SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA

al.s 2014-2015 MENU AUTUNNO-INVERNO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote al burro Frutta fresca di stagione Fette biscottate e marmellata	Riso burro e parmigiano Piattessa dorata Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci Frutta fresca di stagione Pane e cioccolato	Passato di verdure con pasta Arrosto di vitello Purca di patate Budino Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo alla milanese Finocchi al forno Frutta fresca di stagione Latte e biscotti
MERENDA solo per infanzia	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Piselli al prosciutto Frutta fresca di stagione Budino	Polenta Bocconcini di tacchino Spinaci Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine vitello al limone Finocchi al forno Frutta fresca di stagione Latte e biscotti	Passato di verdure con riso Piattessa al forno Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione
3	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote al forno Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta	Fette biscottate con marmellata Passato di legumi con crostini Polpette di vitello Piselli in umido Budino Frutta fresca	Yogurt alla frutta Pasta burro e salvia Halibut dorato al forno Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione Pane e prosciutto	Riso al pomodoro Stracchino Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione crackers	Mousse di frutta Pasta olio e parmigiano Arrosto di tacchino Spinaci Frutta fresca di stagione
MERENDA solo per infanzia	Pasta al pomodoro Frittata verde al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Fette biscottate e marmellata	Gnocchi alla romara Prosciutto cotto Finocchi al forno Frutta fresca di stagione Latte e biscotti	Passato di verdure con pasta Arrosto di vitello Purca di patate Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta Mincake	Riso al pomodoro Petto di pollo al latte Spinaci Frutta fresca di stagione	Budino Pasta al pesto Piattessa dorata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Budino
MERENDA solo per infanzia	Fette biscottate e marmellata	Latte e biscotti	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Budino

Giornalmente viene fornito pane ai pastai



23/9/2014
MPT

Comune di Foglizzo
19 SET 2014
6038

COMUNE DI FOGLIZZO - SCUOLA dell'INFANZIA PRIMARIA

as 2014-2015 MENU PRIMAVERA-ESTATE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
1	Pasta al pesto Mozzarella Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto pollo al latte Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Platessa dorata Purea di patate Frutta fresca di stagione	Pasta al burro e parmigiano Frittata alle verdure Piselli in umido Frutta fresca di stagione
MERENDA solo per infanzia	Fette biscottate e marmellata	Frutta fresca	Pane e prosciutto	Budino	Latte e biscotti
2	Pasta al pomodoro Saponcini di merluzzo cotti al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con crostini Asiago dop Spinaci al forno e patate Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Hamburger di vitello Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Fesa di tacchino arrosto Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
MERENDA solo per infanzia	Plumcake	Yogurt alla frutta	The e biscotti	Pane e marmellata	Budino
3	Pasta olio e parmigiano Halbut dorato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pizza margherita/piatto unico Insalata di fagiolini Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Frittata verde al forno Piselli al prosciutto Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Polpette di vitello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di tacchino al limone Carote al burro Frutta fresca di stagione
MERENDA solo per infanzia	Latte e biscotti	Mousse di frutta	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Pane e cioccolato
4	Pasta pomodoro e basilico Stracchino Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Scaloppine di tacchino alla pizzalola Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Platessa agli aromi Carote julienne Budino	Passato di verdura con crostini Polpette di vitello in umido Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione
MERENDA solo per infanzia	budino	The e biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata

giornalmente viene fornito pane ai pasti



COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2019

ALLEGATO D

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

**N.B. LE TABELLE SONO DA RITENERSI PURAMENTE INDICATIVE;
ALLA DITTA VINCITRICE IN SEDE DI PRESENTAZIONE DEI MENU' VERRA' CHIESTO
ELENCO DELLE RICETTE E RELATIVE GRAMMATURE DA SOTTOPORRE
ALL'APPROVAZIONE DA PARTE DELLE'A.S.L. COMPETENTE**

ALIMENTI	ASILO NIDO Q.tà in gr/porzione	SCUOLA MATERNA Q.tà in gr/porzione	SCUOLA ELEMETARE Q.tà in gr/porzione	SCUOLA MEDIA Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutta)		50	70	90
Pasta o riso (min.stre)		20-30	30-40	40
Carne in generale*		50-60	70	80-90
Pesce**		80	100	120
Prosciutto (pietanza)		40	50	60
Uova		40	40	50-60
Tonno (sgocciolato)		50	70	80-90
Formaggi freschi		50	60	80
Formaggi freschi (merenda)		20	30	40
Pane per il pasto		40	50	60
Frutta di stagione		100	150	150
Legumi (2° piatto)		60 (freschi) 20 (secchi)	90 (freschi) 30 (secchi)	90 (freschi) 30 (secchi)
Legumi (minestra)		20 (secchi)	30 (secchi)	30 (secchi)
Verdure miste		90	150	150-200
Insalata		50	50-80	50-80
Patate (contorno)***		120	120	150
Gnocchi		100	150	180-200
Pasta ripiena (asciutta)		60	90	120
Pasta ripiena (in brodo)		40	70	70
Pizza (a cotto)		130	150-180	180-220
Farina di mais per polenta		50	70	80
Lasagne (peso a cotto)		80	100	120 150
Olio d'oliva		5	5	10
Besciamella (per lasagne)		30	30	30
Latte intero				

NB: Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti.

* carne di **bovino adulto**, tacchino, maiale, pollo (senza osso)

** pesce: merluzzo, halibut, sogliola, platessa, sgombrò

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

Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.