



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA

**PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
(FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE, E DISTRIBUZIONE DEI
PASTI) DEL COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE**

**Esecuzione presso il COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE (Città
Metropolitana di Torino) Per il periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028,
prorogabile per ulteriori 3 anni fino al 31/12/2031 e eventuale proroga
tecnica.**

**Conforme ai Criteri Ambientali Minimi – CAM – approvati con D.M.
10 marzo 2020 pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020**



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo	1	Oggetto dell'appalto
Articolo	2	Durata del servizio
Articolo	3	Tipologia dei servizi richiesti
Articolo	4	Standards minimi di qualità
Articolo	5	Sedi di distribuzione pasti e dimensione presumibile dell'utenza
Articolo	6	Durata e valore dell'affidamento

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI

Articolo	7	Mensa scolastica. Svolgimento del servizio
Articolo	8	Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature
Articolo	9	Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti
Articolo	10	Sostituzione ed integrazione attrezzature
Articolo	11	Gestione servizio di refezione

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo	12	Requisiti strutturali dell'impresa aggiudicataria (I.A.)
Articolo	13	Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dall'Amministrazione Comunale (A.C.)
Articolo	14	Inventario
Articolo	15	Verifiche in base agli inventari di consegna
Articolo	16	Accessi

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo	17	Oneri inerenti il servizio
Articolo	18	Recupero eccedenze alimentari
Articolo	19	Flussi informativi
Articolo	20	Prevenzione e gestione dei rifiuti
Articolo	21	Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
Articolo	22	Assicurazioni
Articolo	23	Materiali di consumo
Articolo	24	Tovaglie e tovaglioli
Articolo	25	Tracciabilità dei flussi finanziari



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo	26	Sospensione del servizio
Articolo	27	Subappalto

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE

Articolo	28	Personale
Articolo	29	Idoneità sanitaria
Articolo	30	Applicazione contrattuale – Clausola sociale
Articolo	31	Responsabile del servizio
Articolo	32	Vestiaro ed igiene del personale
Articolo	33	Rispetto della normativa
Articolo	34	Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo	35	Riferimenti normativi
Articolo	36	Caratteristiche delle derrate alimentari
Articolo	37	Etichettatura delle derrate

TITOLO VII NORME CONCERNENTI TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo	38	Modalità di consegna dei pasti
Articolo	39	Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
Articolo	40	Distribuzione

TITOLO VIII MENU'

Articolo	41	Menù
Articolo	42	Variazione del menù
Articolo	43	Struttura del menù
Articolo	44	Pasti sostitutivi
Articolo	45	Allestimento delle scorte

TITOLO IX TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Articolo	46	Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche
Articolo	47	Quantità delle vivande



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo	48	Quantità in volumi e pesi
Articolo	49	Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi
Articolo	50	Introduzione di nuovi piatti
Articolo	51	Acqua

TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo	52	Organizzazione del lavoro per la produzione
Articolo	53	Modalità di confezionamento
Articolo	54	Conservazione campioni
Articolo	55	Livello della qualità igienica
Articolo	56	Conservazione delle derrate
Articolo	57	Riciclo

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo	58	Manipolazione e cottura
Articolo	59	Operazioni preliminari
Articolo	60	Linea refrigerata
Articolo	61	Pentolame per la cottura
Articolo	62	Condimenti

TITOLO XII LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo	63	Pulizia e sanificazione
Articolo	64	Caratteristiche detersivi
Articolo	65	Divieti
Articolo	66	Pulizia impianti
Articolo	67	Modalità di utilizzo dei detersivi
Articolo	68	Rifiuti
Articolo	69	Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo	70	Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale
Articolo	71	Organismi preposti al controllo
Articolo	72	Tipologia dei controlli
Articolo	73	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.
Articolo	74	Metodologia del controllo di qualità
Articolo	75	Elenco fornitori



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



TITOLO XIV NORME GENERALI

Articolo 76 Penalità

TITOLO XV GESTIONE DEL CONTRATTO

Articolo	77	Contratto
Articolo	78	Corrispettivo e revisione periodica del prezzo
Articolo	79	Oneri per la sicurezza
Articolo	80	Modalità di esecuzione e varianti contrattuali (COVID)
Articolo	81	Referente dell'appalto
Articolo	82	Garanzie di esecuzione del contratto
Articolo	83	Condizioni e termini di pagamento
Articolo	84	Verifiche di conformità
Articolo	84.1	Attività di verifica in conformità delle prestazioni
Articolo	84.2	Verifica di conformità in corso di esecuzione
Articolo	84.3	Verifica di conformità finale
Articolo	85	Cessione di contratto e di credito – subappalto
Articolo	86	Risoluzione del contratto
Articolo	87	Fonti del contratto
Articolo	88	Brevetti e diritti d'autore
Articolo	89	Trattamento dei dati personali
Articolo	90	Obblighi dell'impresa Aggiudicataria
Articolo	91	Morte del gestore
Articolo	92	Controversie e foro competente



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



PREMESSA

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per garantire l'esecuzione del servizio e la qualificazione e specializzazione della Ditta aggiudicataria, sono improntati a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione e non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie (es. a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19). Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nel servizio di preparazione, confezionamento presso la cucina comunale, veicolazione e distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, ubicate nel comune di San Benigno Canavese. **Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali, o su richiesta dell'A.C., dei cestini freddi in sostituzione del pasto**

Il servizio comprende altresì la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale.

Articolo 2 – Durata del servizio

L'affidamento ha durata triennale dal 01.01.2026 al 31/12/2028 riferita agli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028. Il servizio dovrà essere fornito per tutti i giorni del calendario scolastico, le cui date di inizio e fine saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata A.C. all'Impresa Appaltatrice, di seguito denominata I.A.

In caso di esecuzione del servizio di centro estivo presso la Scuola Infanzia Belloc, nel mese di luglio, il servizio si intenderà prolungato oltre la fine dell'anno scolastico, per le settimane necessarie alla copertura del servizio mensa per i bimbi iscritti. Il servizio dovrà essere svolto alle stesse condizioni contrattuali e nelle stesse modalità dell'anno scolastico cessato al 30/06.

Il committente si riserva l'opzione della proroga per ulteriori tre anni scolastici, con conseguente scadenza del contratto a conclusione dell'anno scolastico 2030/2031 (31/12/2031), previa comunicazione all'appaltatore almeno tre mesi prima della scadenza.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs 36/2023 e comunque per un periodo non superiore ai sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Qualora l'Amministrazione decida di avvalersi di tale opzione, l'aggiudicatario non potrà esimersi dall'accettazione e, con la sottoscrizione del contratto, dichiara di accettare tale condizione.

Articolo 3 – Tipologia dei servizi richiesti.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina e dovranno essere distribuiti nello stesso plesso ed essere veicolati ai plessi delle altre scuole, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente, come meglio dettagliato nei successivi art.5-6.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- ✓ acquisto delle derrate alimentari;
- ✓ preparazione e cottura nella cucina comunale, confezionamento dei pasti (per cinque giorni alla settimana per la refezione della scuola infanzia e primaria, nonché della scuola secondaria per soli tre giorni alla settimana, salvo modifiche);
- ✓ trasporto dei pasti dalla cucina fino agli altri plessi;
- ✓ pulizia dei locali cucina, lavaggio, dispensa e servizi igienici utilizzati dal personale di cucina della scuola infanzia al termine del servizio;
- ✓ preparazione e apparecchiatura del refettorio, somministrazione dei pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria e pulizia dei locali utilizzati;
- ✓ gestione dei rifiuti con differenziazione nei cassonetti esterni alle sedi di refezione.
- ✓ pagamento delle utenze telefoniche.

Articolo 4 – Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Le prescrizioni riferite ai CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL D. 10 MARZO 2020 PUBBLICATO SULLA G.U. N. 90 DEL 4.4.20 riportate nel presente capitolato, si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamate.

Articolo 5 – Sedi preparazione e distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza:

Per il periodo dal 01/01/2026 al 30/06/2026, i pasti dovranno essere preparati presso la cucina centrale situata nel plesso della Scuola Infanzia in via Matteotti 2, e dovranno essere distribuiti nello stesso plesso ed essere veicolati ai plessi delle altre scuole primaria e secondaria.

Presumibilmente, per il periodo dal 01/09/2026 fino a termine contratto, i pasti dovranno essere preparati presso la struttura mensa, di nuova costruzione, che sarà realizzata con fondi PNRR nel cortile della Scuola Secondaria in Corso Italia 32. Nella stessa struttura saranno distribuiti i pasti per le scuole primaria e secondaria, mentre per la scuola Infanzia dovranno essere veicolati al plesso in Via Matteotti 2.

La data del 1 settembre è da considerarsi indicativa e non vincolante ai fini dell'appalto. In caso di ritardi nella costruzione della nuova struttura mensa, il centro cottura resterà fino all'ultimazione lavori, presso i locali cucina a ciò destinati nell'edificio della scuola



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



infanzia in Via Matteotti n. 2 e il servizio dovrà essere svolto nelle stesse modalità del periodo dal 01/01/26.

- Scuola Infanzia – Via Matteotti 3 - n. 16.000 pasti circa ad anno scolastico
 - Scuola Primaria – Via Trento n. 44 - n. 34.000 pasti circa ad anno scolastico
 - Scuola Secondaria – Corso Italia n. 30 - n. 4.000 pasti circa ad anno scolastico
- per un totale di circa 54.000 pasti annui.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 6 – Durata e valore dell'affidamento.

Il contratto avrà la durata di tre anni scolastici a partire dalla data del verbale di presa in consegna dei locali e dei refettori.

L'importo unitario a base di gara per singolo pasto è pari ad Euro 6,50, oltre IVA di legge.

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, l'ammontare complessivo presunto del presente appalto è il seguente:



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



n. pasti annui	54.000	costo/pasto	6,50
	IMPORTO AL NETTO IVA	IVA	IMPORTO TOTALE
Imprto complessivo stimato per i primi 3 anni di contratto	1.053.000,00	42.120,00	1.095.120,00
- di cui costi della manodopera (60%)	631.800,00		
- di cui oneri per la sicurezza (0,002%)	2.106,00		
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/20236 (quinto d'obbligo)	210.600,00	8.424,00	219.024,00
Opzione rinnovo ulteriori 3 anni	1.053.000,00	42.120,00	1.095.120,00
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/20236 (quinto d'obbligo)	210.600,00	8.424,00	219.024,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi	175.500,00	7.020,00	182.520,00
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/20236 (quinto d'obbligo)	35.100,00	1.404,00	36.504,00
Valore complessivo della procedura ai sensi dell'art. 14 comma del D.lgs 36/2023	2.737.800,00	109.512,00	2.847.312,00
Contributo Anac	660,00		660,00
Incentivi funzioni tecniche	45.630,00		45.630,00
TOTALE	2.784.090,00		2.893.602,00

Trattandosi di appalto a misura, l'importo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti, pertanto non costituisce impegno per il Comune che si riserva di introdurre nell'esecuzione dell'appalto tutte le varianti alle quantità che si renderanno necessarie, senza che l'aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



previste, in conformità con quanto previsto dall'art. 120 c. 9 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il prezzo ribassato come da offerta in sede di gara resta fisso ed invariabile per tutto il periodo di affidamento, fatta salva l'eventuale revisione prezzi.

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI

Articolo 7 – Mensa scolastica. Svolgimento del servizio.

Per il periodo dal 01/01/2026 al 30/06/2026 il servizio ha per oggetto la preparazione giornaliera media di circa 310 pasti da effettuarsi esclusivamente presso i locali cucina a ciò destinati nell'edificio della scuola infanzia in Via Matteotti n. 2, con personale dipendente dell'I.A.

I pasti della scuola primaria e secondaria dovranno essere recapitati presso gli edifici scolastici rispettivamente entro le ore 11,30 ed entro le ore 12,20.

Presumibilmente per il periodo dal 01/09/2026 a fine contratto, il servizio ha per oggetto la preparazione giornaliera media di circa 310 pasti da effettuarsi esclusivamente presso la struttura mensa, di nuova costruzione, che sarà realizzata con fondi PNRR nel cortile della Scuola Secondaria in Corso Italia 32. L'orario di recapito dei pasti presso la scuola Infanzia sarà valutato successivamente in base alle esigenze organizzative.

In caso di ritardi nella costruzione della nuova struttura mensa, il centro cottura resterà fino all'ultimazione lavori, presso i locali cucina a ciò destinati nell'edificio della scuola infanzia in Via Matteotti n. 2 e il servizio dovrà essere svolto nelle stesse modalità del periodo dal 01/01/26.

Il numero dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'A. C.

Il numero dei pasti da preparare sarà comunicato, a cura del personale scolastico, entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Il servizio comprende la preparazione giornaliera del pasto di mezzogiorno, sulla base dei criteri stabiliti dal presente capitolato.

Il servizio sarà così strutturato:

scuola infanzia: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate riutilizzabili in plastica dura o tradizionali (no monouso), e tovaglioli a perdere; la distribuzione dovrà avvenire ai tavoli.

Scuola primaria e secondaria: dovranno essere forniti piatti, bicchieri, posate tradizionali (no monouso) e tovaglioli a perdere; il servizio sarà svolto con distribuzione self-service.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta appaltatrice.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce.

Oltre alla preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice provvederà altresì alla loro distribuzione nei locali mensa; nella scuola infanzia il servizio sarà effettuato a mezzo di carrelli termici in dotazione alla cucina, nonché al lavaggio ed al riordino delle stoviglie utilizzate.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



I pasti veicolati nei plessi diversi dal centro cottura, dovranno essere forniti in contenitori multirazioni sigillati per la fase di trasporto e potranno essere:

- termici, ed in tale caso dovranno essere adattabili al bancone self-service nel quale dovranno essere contenuti;
- non termici, ma posti in contenitori di altro materiale in grado di mantenere il calore a lungo (es. polistirolo), in modo che il cibo possa essere riversato successivamente nei contenitori collocati nel bancone self-service.

La pulizia delle stoviglie e dei contenitori utilizzati sarà a carico della I.A.

I contenitori termici ed i mezzi di trasporto dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi ed i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso l'I.A. potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

Articolo 8 - Igiene, pulizia dei locali e delle attrezzature.

I locali di cucina e quelli di servizio, così come le attrezzature di cucina, ivi compreso il pentolame, dovranno essere mantenuti sempre nel rigoroso rispetto delle normali condizioni di pulizia e di igiene.

I prodotti – detersivi e quant'altro e le attrezzature occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia - sono a carico dell'I.A..

Terminata la distribuzione dei pasti il personale della I.A. dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con materiali idonei.

E' parimenti a carico della I.A., sempre con riguardo al locale cucina ed agli accessori, l'eventuale disinfestazione e derattizzazione, la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.

L'A.C. si riserva la facoltà di predisporre controlli nei locali di cucina ed in quelli accessori in ogni momento della giornata, dovendo l'I.A. fornire, per mezzo del personale presente al momento, tutte le informazioni richieste.

Articolo 9 - Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti.

Il Comune di San Benigno Canavese, concede in uso alla ditta appaltatrice i locali di cucina ed accessori situati nell'edificio della scuola infanzia fino al 30/06/26 e i locali che saranno realizzati nel cortile della Scuola secondaria in Corso Italia n.32 a partire presumibilmente dal 01/09/26, nonché le attrezzature ivi collocate.

La presente concessione in uso ha la durata del contratto d'appalto e decadrà di diritto alla scadenza dello stesso o in altro momento qualora si verifichino le condizioni per la sua rescissione anticipata.

Per quanto riguarda la manutenzione dei locali cucina ed accessori, nonché delle attrezzature ivi collocate, la stessa dovrà avvenire con le seguenti modalità:

manutenzione a carico dell'Amministrazione Comunale:



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



l'Ente provvederà agli interventi straordinari ritenuti utili o indispensabili per il buon funzionamento del servizio. Tali interventi potranno essere decisi autonomamente dall'A. C. o su segnalazione della I.A.

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

manutenzione a carico della ditta appaltatrice:

- manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature e dotazioni avuti in consegna è a carico dell'I.A. che dovrà garantire la loro efficienza.

Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura.

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto.

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

L'I.A. non potrà addurre a scusante di eventuali disservizi il mal funzionamento degli impianti qualora non abbia provveduto a darne preventiva comunicazione all'A. C. Sono tuttavia esclusi i guasti imprevisti per cause di forza maggiore.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della I.A., le seguenti:

- ✓ la tinteggiatura delle pareti dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica (annuale o secondo necessità);
- ✓ la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
- ✓ sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- ✓ le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature;
- ✓ pulizia sifoni, pilette di scarico, pulizia di filtri per cappe, pulizia di ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- ✓ pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- ✓ riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- ✓ interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- ✓ interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- ✓ interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura e nei refettori, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente;
- ✓ la riparazione o sostituzione delle reti anti insetti;
- ✓ la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- ✓ adeguamenti per il rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



- ✓ quant'altro l'Autorità competente in materia di igiene e salute pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza.
- ✓ Smontaggio e rimontaggio di attrezzature per ristrutturazione dei locali o smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

L'I.A. deve provvedere, con personale proprio o ditta specializzata, a interventi periodici, a cadenza mensile, di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per il centro cottura e refettori o aule nelle quali vengono consumati i pasti, per le scuole in cui i pasti sono veicolati). Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza dell'I.A. è a carico dello stesso, questi deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine o nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine o i refettori un registro sul quale dovranno essere indicati la data dei singoli interventi, il tipo di intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni; devono essere presenti anche le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel Manuale di Autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'A. C. di effettuare verifiche sulla corretta esecuzione del servizio.

L'I.A. deve predisporre, per ogni attrezzatura (es. carrello termico, forno a microonde), il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale. L'I. A. dovrà anche predisporre un registro di manutenzione ordinaria e straordinaria sul quale saranno registrati tutti gli interventi effettuati, specificando la data dell'intervento, l'attrezzatura e/o il locale, la tipologia di intervento, la ditta incaricata o l'operatore, se dipendente dell'I. A., che ha svolto la manutenzione, la firma dell'operatore, o copia del report della ditta incaricata che attesta l'avvenuto intervento. La documentazione deve essere presente nei refettori delle scuole e nella cucina centrale.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C., ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

Resta a carico dell'I.A. la sostituzione di piccoli elettrodomestici (frullatori, spremiagrumi, ecc), carrelli, pentolame, utensileria, piatti, posate, bicchieri, caraffe.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'impresa.

Energia, gas, acqua

L'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale dell'impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e dei contatori, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'I.A. è tenuta ad attuare ogni accorgimento utile per la riduzione dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.

Qualora l'I.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari, provvederà l'A.C., addebitando il relativo costo alla ditta inadempiente.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 10 – Sostituzione ed integrazione attrezzature

In caso di guasti irreparabili ad arredi ed attrezzature affidate in ragione del presente appalto, l'I.A. è obbligata ad eseguire – a sua esclusiva cura e spese – tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi inclusa la loro eventuale sostituzione.

L'I.A., a sue spese, dovrà altresì provvedere alla sostituzione ed installazione di arredi ed attrezzature presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), laddove questi siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo ed in particolare, ad esempio, a quanto di seguito elencato:

- grandi attrezzature: frigoriferi, lavastoviglie, cucine, forni, bollitori, tritacarne, e qualsiasi altra attrezzatura necessaria per la preparazione dei piatti previsti dal menù;
- piccoli elettrodomestici: frullatori, spremiagrumi, bilance ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo);
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di apertura con comando a pedale;
- armadietti spogliatoio;
- carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- pentolame e utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come, ad esempio, gastronom, pentole, teglie, mestoli ecc);
- stoviglie, bicchieri e posate.

L'eventuale inserimento di nuove attrezzature dovrà essere comunicato alla A.C., per le necessarie autorizzazioni d'uso, entro i successivi 3 (tre) giorni.

La sostituzione dovrà avvenire con attrezzature/arredi nuovi ovvero "pari al nuovo", che presentino caratteristiche pari o superiori – tanto dal punto di vista tecnico quanto sotto il profilo dell'efficienza energetica – a quelle sostituite.

Al termine del contratto di cui al presente capitolato, ogni nuova attrezzatura od impianto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà della A.C., la quale quindi non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell'I.A.

Ogni installazione/sostituzione di attrezzature ed arredi che dovesse rendersi necessaria dovrà essere effettuata dall'I.A. entro le seguenti scadenze, decorrenti dal momento dell'irreparabilità dei danni eventualmente riscontrati ovvero dal giorno in cui si rilevi la loro inidoneità all'uso prefissato:

- 20 giorni per le grandi attrezzature, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scolavassoi, carrelli termici e linea self service;
- 5 giorni per i piccoli elettrodomestici, i bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame e utensileria.

Sarà onere e responsabilità esclusiva dell'I.A. verificare la compatibilità degli elettrodomestici, sia in termini di potenza che di compatibilità, rispetto agli impianti preesistenti.

E' a carico dell'I.A. l'installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service, nonché l'installazione e collaudo delle cucine a gas e bollitori e lo smaltimento delle attrezzature sostituite.

Le attrezzature dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE). Gli elettrodomestici di nuova installazione, se di tipo domestico, dovranno avere, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, etichetta energetica che certifichi l'appartenenza a:

- ☐ classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- ☐ classe A per lavastoviglie e forni.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 11 - Gestione servizio di refezione.

E' affidata all'I.A. l'intera gestione del servizio di refezione dei tre plessi scolastici da effettuarsi a proprie cure e spese e con proprio personale dipendente.

Nella gestione suddetta sono comprese le seguenti prestazioni, che verranno meglio specificate in seguito:

- ✓ apertura e chiusura locali mensa;
- ✓ preparazione locali;
- ✓ somministrazione pasti;
- ✓ pulizia ordinaria dei locali;
- ✓ pulizia straordinaria dei locali (disinfezione pareti, infissi e pavimenti da effettuarsi tre volte all'anno: prima dell'apertura dell'anno scolastico, durante le festività natalizie e pasquali) tinteggiature pareti (secondo le necessità e da concordare con l'A.C.).

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo 12 – Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.)

L'I.A., nel caso in cui non fosse possibile utilizzare i locali cucina assegnati, dovrà disporre di un adeguato protocollo per la gestione delle eventuali emergenze che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del contratto, prevedendo anche l'impiego di centri di cottura esterni entro un raggio di 50 km, nonché di laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la produzione e la fornitura dei pasti entro 1 ora dall'orario previsto di erogazione.

Articolo 13 - Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati all'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. mette a disposizione gratuitamente all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, gli arredi e le attrezzature presenti, nello stato d'uso in cui si trovano, presso la cucina e le singole scuole e necessari per la distribuzione dei pasti.

Eventuali lavori sulle strutture devono essere concordati ed autorizzati dall'A.C.

I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto.

Sono a carico dell'A.C. le spese inerenti al servizio di smaltimento dei rifiuti, all'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrenti all'espletamento del servizio, nonché di quelle inerenti all'illuminazione dei locali e del riscaldamento dei medesimi.

E' a carico dell'I.A. il pagamento della bolletta dell'apparecchio telefonico collocato nei locali cucina per il quale dovrà essere volturata l'intestazione.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 14 – Inventario.

L'inventario con la descrizione di quanto citato al precedente articolo, sarà effettuato con apposito verbale di consegna/presa in carico redatto a cura di un rappresentante dell'ufficio tecnico dell'A.C. e di un rappresentante dell'I.A. Tale adempimento dovrà essere ultimato prima dell'effettivo inizio del servizio.

Articolo 15 – Verifiche in base agli inventari di consegna.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. e comunque con cadenza annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato d'uso di quanto avuto in consegna dell'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegri delle attrezzature sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non più funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C., previa diffida, provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri delle attrezzature, dando comunicazione scritta all'appaltatore ed addebitandone le spese.

Articolo 16 – Accessi.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i refettori. *(secondo le modalità stabilite nel regolamento della commissione)*

L'A.C. si riserva, altresì, il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché sull'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo 17 – Oneri inerenti il servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale, sono a totale carico dell'I.A.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 18 - Recupero eccedenze alimentari

Come previsto nei CAM vigenti, l'I.A. dovrà predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati.

Le eccedenze di cibo servito dovranno essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere conferite nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida, oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio in prossimità, oppure destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili.

Articolo 19 – Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire, in tempi adeguati, al direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Articolo 20 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Articolo 21 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione, devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Articolo 22 – Assicurazioni.

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati o scaduti, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

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

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

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

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

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

- | | |
|------------------------|---------------------|
| - ad Euro 5.000.000,00 | per ogni sinistro |
| - ad Euro 5.000.000,00 | per danni a persone |
| - ad Euro 1.000.000,00 | per danni a cose |

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi, dovrà coprire l'intero periodo del servizio e dovrà essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

- R.C.O. L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., b) del D.lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'appaltatore.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di San Benigno Canavese.

Copia delle polizze, specifiche, o come appendice alle polizze esistenti, conformi agli originali ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all'Amministrazione entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze d'intervenuto pagamento dei premi. Queste ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 23 – Materiali di consumo.

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie, posate e piatti tradizionali o in plastica dura e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt. 1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, DPI, prodotti per la sanificazione e l'igiene, ecc.).

Piatti, bicchieri e posate monouso, in caso di utilizzo, devono essere in materiale per alimenti riciclabile o biodegradabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti. Le posate monouso devono essere in materiale resistente, atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti.

I piatti devono essere di tipo semi-rigido e, in caso di necessità, possono essere sostituiti da vassoi preformati in materiale avente le medesime caratteristiche.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in bottiglia in casi particolari in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Articolo 24 – Tovaglie e tovaglioli.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Articolo 25 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Per assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari l'I.A. deve osservare gli obblighi di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010, in base al quale tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati; entro sette (7) giorni consecutivi dalla data di stipula del contratto l'I.A. è pertanto tenuta a comunicare all'A.C. gli estremi identificativi dei suddetti conti, le generalità, il codice fiscale delle persone delegate ad operarvi e la copia di un documento d'identità. Nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori l'I.A. deve prevedere un'apposita clausola con la quale gli stessi sono tenuti ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010; qualora l'I.A. non assolva ai suddetti obblighi i contratti stipulati si risolvono in base al comma 8 dell'art.3 della L. n. 136/2010. In occasione di ogni pagamento dei corrispettivi l'AC verifica l'assolvimento degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. deve comunicare all'AC l'eventuale modifica degli estremi identificativi dei conti dedicati entro e non oltre sette (7) giorni consecutivi dalla data in cui è intervenuta la modifica. In materia di tracciabilità si rinvia inoltre alla Determinazione dell'ANAC n. 4 del 7/07/2011 Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

Articolo 26 – Sospensione del servizio.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Articolo 27 – Subappalto.

Il subappalto è consentito esclusivamente per il servizio di trasporto dei pasti e per il servizio di pulizia dei locali destinati alla preparazione e al consumo dei pasti, così come disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Si precisa che l'Impresa Appaltante sarà l'unica referente nei confronti dell'Ente relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato.

Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore solo nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE.

Articolo 28 – Personale.

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

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

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine, dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione sulle tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, sulle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e formato in tema nutrizionale, di corretta porzionatura e sulle allergie/intolleranze alimentari. Dovrà altresì essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'autocontrollo, sull'igiene, sulla sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare, ed in particolare dai Regolamenti comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, e dal D.Lgs. n. 81/08 per la sicurezza dei lavoratori, e successive modifiche. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A. C..

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione (es. igiene alimentare di base, autocontrollo/HACCP) ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a organizzare, per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di apprendimento, sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), procedure di autocontrollo e HACCP.

Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di ristorazione e tutte le attività di formazione dovranno essere documentate.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C., l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e dell'orario di lavoro, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S. nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

L'Appaltatore sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Il personale dell'I.A., addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio, con rapporto non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti per servizio self service e un operatore ogni 35/40 utenti per il servizio tradizionale con scodellamento. Tale rapporto potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.

Si precisa che per quanto riguarda la scuola primaria statale, è richiesto un servizio di distribuzione pasti articolato in due/tre turni, senza aggravio di ulteriori costi per l'A.C.

Articolo 29 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

L'Impresa dovrà avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti: fisici, professionali e morali, che sia in possesso dei necessari requisiti professionali richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante, tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà in particolar modo garantire che il personale adibito al servizio si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche tali da compromettere la salubrità del servizio.

L'Impresa deve:

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, 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, durante l'intero appalto, per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Articolo 30 – Applicazione contrattuale – clausola sociale

L'Aggiudicatario si obbliga a rispettare la clausola sociale di cui all'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023.

In particolare l'Aggiudicatario deve garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato (anche mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio), nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 31 – Responsabile del servizio.

La Direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o diploma di istituto alberghiero o titolo equipollente e con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata, che seguirà direttamente il contratto di San Benigno Canavese.

Il responsabile deve mantenere un contatto continuo con i referenti dell'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio, anche mediante la partecipazione agli incontri di lavoro.

Tra le sue funzioni principali rientrano:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali
- mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo
- partecipare alle attività di educazione alimentare previsti dall'Amministrazione Comunale.

Il Direttore non è autorizzato, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con l'Amministrazione, e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. L'appaltatore deve comunicare preventivamente all'Amministrazione le supplenze di cui sopra.

Il Direttore individuato all'inizio del servizio non potrà essere trasferito o sostituito, senza comunicazione presentata all'Amministrazione Comunale con almeno 15 giorni di anticipo, salvo motivate cause documentabili.

Articolo 32 – Vestiario ed igiene del personale.

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A. L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione.

Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature).

Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici e cuffiette tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

L'impresa deve inoltre provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo per i servizi igienici (carta igienica, carta asciugamani, sapone liquido...) e, ove necessario, ai DPI e ai prodotti per sanificazione.

Articolo 33 – Rispetto della normativa.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge n. 81/2008 e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente addetto al servizio oggetto dell'appalto, nessuno escluso dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'A.C. acquisirà, ex art. 16 bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'I.A. nei confronti dei propri dipendenti. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, verrà trattenuta, dall'importo dovuto quale pagamento delle fatture inerenti il servizio, la quota corrispondente all'inadempienza, per il successivo versamento diretto agli Enti previdenziali e assicurativi.

Articolo 34 – Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale.

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

Ai sensi dell'art. 11 c. 2 del D.Lgs. n. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il CCNL "per i dipendenti delle aziende dei pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" (codice H05Y) o similare ma pertinente con l'attività oggetto del presente bando.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 35 – Riferimenti normativi.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, ai



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Regolamenti Comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative e al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, comprese quelle relative all'etichettatura, di cui il principale riferimento è il Regolamento UE 1169/2011.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica fissati.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

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

L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli operatori per il miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;

- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;

- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 10 marzo 2020); - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice degli Appalti.

L'appalto, oltre che da quanto previsto nel presente Capitolato, è disciplinato dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., dal D.P.R. 207/2010 per quanto ancora in vigore.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si applicano i criteri ambientali minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale" (c.d. PANGPP) adottato con D.M. del 25.07.2011. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato; essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato e suoi allegati.

In particolare l'Impresa Appaltatrice, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli allegati.

Art. 36 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, al D.M. 10/3/22, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Tecnico.

E' fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di San Benigno Canavese devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati all'ente medesimo.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Possono essere previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, piemontese e regioni vicine

Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici di provenienza nazionale, ovvero, esclusivamente in caso di irreperibilità, è richiesto di privilegiare prodotti di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a "lotta integrata" e, infine, produzione convenzionale.

Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici. Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La documentazione sopra citata dovrà essere inviata alla I.A. entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

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

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richieda percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto.

Sulla scorta delle indicazioni del presente Capitolato e delle eventuali migliorie offerte in sede di gara, l'I.A. dovrà fornire reportistica mensile (riferita ad ogni giorno di servizio) da cui si desumano i luoghi di provenienza dei prodotti e le percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 37 – Etichettatura delle derrate.

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente e che qui si intendono richiamate in toto.

Le derrate di derivazione biologica devono rispettare tutta la normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'I.A. e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici, devono essere identificati con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto e produttore, lotto e scadenza).

Devono inoltre indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso i plessi scolastici.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.

TITOLO VII NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 38 – Modalità di consegna dei pasti.

Per il periodo dal 01/01/2026 e fino al trasferimento del centro cottura nella nuova struttura mensa, che sarà realizzata in Corso Italia 32, la consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- ✓ entro le ore 12,00 per la scuola materna
- ✓ entro le ore 11,40 per la scuola elementare.
- ✓ entro le ore 12,30 per la scuola media

Per la scuola media la consegna non deve avvenire prima delle ore 12,00.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. dovranno essere destinati esclusivamente al Comune di San Benigno Canavese.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Per il periodo d'appalto, successivo allo spostamento del centro cottura, gli orari saranno stabiliti in accordo con l'A.C., in base all'organizzazione scolastica.

Articolo 39 – Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, e dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/03 e successive modifiche, Regolamento CE n.852/04 – Regolamento CE n. 1935/2004.

I mezzi di trasporto devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 articolo 43, al regolamento comunitario 852/2004 e al D. Lgs 193/2007.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta, inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

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

I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata biodegradabile, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica biodegradabile per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica biodegradabile per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità. E' ammesso l'utilizzo del parmigiano reggiano grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzione).

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

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

Entro il primo mese di servizio ed a cadenza semestrale, la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate/pasti, con l'indicazione della targa e dell'intestatario.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi in modo da ridurre i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C.

La consegna dei pasti presso ogni scuola dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicate la data e l'ora di



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

Articolo 40 – Distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:

- togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane ed orecchini, piercing;
- lavare le mani con particolare cura;
- indossare il camice, cuffia, mascherina, guanti ed apposite calzature;
- proteggere foruncoli o abrasioni infette con appositi cerotti;
- riempire le caraffe dal punto di erogazione identificato, al massimo 30 minuti prima del servizio ed effettuare il posizionamento sui tavoli. Effettuare la sostituzione delle caraffe sui tavoli durante il servizio e il ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse.
- aprire il contenitore isoteramico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori/gastronorm che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore;

A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0,25^{\circ}$ C. L'I.A. dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

TITOLO VIII MENU'

Articolo 41 – Menù.

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. in accordo con l'ASL TO 4.

Sulla base dei menù forniti dall'A.C., l'I.A. dovrà produrre dei nuovi menù dai quali si evinca l'esatta indicazione degli alimenti biologici che verranno utilizzati quotidianamente, nel rispetto dei CAM vigenti (vedasi art. 4 e art. 35)

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione uguali per i tre ordini di scuola (infanzia, primaria e secondaria).

La data di introduzione di tali menù sarà:

- ❖ menù estivo: indicativamente dal 15 aprile di ogni anno;
- ❖ menù invernale: indicativamente dal 15 ottobre di ogni anno

salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'A.C., tenuto anche conto della situazione climatica del momento;



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordati dalle parti.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. e comunicata per lettera o via mail.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'Asl di verificarne il rispetto.

L'I.A. sarà tenuta ad indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile – sul menù o su apposito cartello – “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.” Tale documentazione dovrà quindi essere conservata a disposizione del personale che dovrà averne piena conoscenza.

Articolo 42 – Variazione del menù

E' facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù, con un'oscillazione economica non superiore al 5%.

In coincidenza con le festività di Natale, Pasqua, Carnevale, l'I.A. dovrà fornire un menù idoneo alla ricorrenza, concordato con l'A.C. (con distribuzione di uovo a Pasqua, pandoro/panettone a Natale, bugie a carnevale).

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

La variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche del menù, anche a seguito di indicazioni da parte dell'ASL TO4.

Articolo 43 – Struttura del menù.

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
oppure: yogurt, budino, torta, gelato, cioccolato (alternati una volta a settimana)

in alternativa:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta fresca
oppure: yogurt, budino, torta, gelato, cioccolato (alternati una volta a settimana)



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Dovrà essere garantita la scelta quotidiana di almeno 2 tipi di frutta e, secondo la stagionalità, nel corso dell'anno scolastico dovranno essere fornite tutte le varietà previste nell'allegato A) "Tabelle merceologiche derrate alimentari"

In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Tali pasti potranno essere sostituiti, in caso di escursioni scolastiche, da pranzi al sacco asportabili, di pari costo, costituiti, da:

Alunni scuola dell'infanzia

- 2 panini morbidi imbottiti variamente farciti
- pane e crema di nocciole o marmellata oppure una porzione di dolce
- 1 frutto
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro
- 1 merenda

Alunni Scuola Primaria:

- 3 panini imbottiti variamente farciti
- pane e crema di nocciole o marmellata oppure una porzione di dolce
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro

Alunni scuola Secondaria di 1° grado e adulti di tutti gli ordini di scuola

- 4 panini imbottiti variamente farciti
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro.

Per incentivare il consumo di verdura, nella sola scuola materna e solo nei giorni stabiliti dal menù, dovrà essere servito come primo piatto il contorno crudo/cotto.

Non è consigliato servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. E' consentito servire il bis di contorni.

Articolo 44 – Pasti sostitutivi.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportino la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1° piatto – pasta o riso con olio e parmigiano

2° piatto – tonno o formaggio o affettato (prosciutto, manzo, tacchino)

contorno – insalata di pomodori o verde

Dessert – Mousse di frutta o crostatina o frutta di stagione

Articolo 45 - Allestimento delle scorte.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 360 pasti costituiti da pasta al sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che ovviamente, le derrate depositate ineriscano prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà entro le 48 ore provvedere alla sostituzione.

TITOLO IX TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 46 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati al presente Capitolato Tecnico, nelle quantità previste dalle tabelle "Ricette e grammature di riferimento" e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche", salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 47 - Quantità delle vivande

Le ricette e le grammature, devono osservare quanto previsto nell'allegato "Grammature" del presente Capitolato Tecnico e, per quanto non previsto dai menzionati allegati, recepire gli indirizzi contenuti nei vigenti documenti nazionali, regionali o dell'ASL TO4.

Nell'allegato "Grammature" sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 48 – Quantità in volumi e pesi

All'inizio del servizio, l'I.A. dovrà presentare una tabella – ad uso del personale addetto alla distribuzione - relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere prontamente inviata all'A.C.. Ogni volta che vi



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, dovrà essere comunicata, entro 15 gg dall'avvenuta variazione, la relativa corrispondenza crudo/cotto.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, dovrà essere certificato il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo la procedura approvata. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Articolo 49 – Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi.

L'I.A., ai sensi del DGR 40-29846 del 10/4/2000, dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico oppure la prescrizione dei centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno (ad esclusione dei bambini celiaci per i quali il certificato sarà valido per tutti gli anni di utilizzo del servizio mensa).

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto), mediante forno microonde. Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati.

Nel caso in cui tale modalità di preparazione, abbattimento e riattivazione, non sia proponibile, le diete dovranno essere mantenute a temperatura >65°C, in forni di stazionamento, fino al momento del trasporto e veicolate in legume caldo.

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro/tacchino/bresaola e da una mela.

Le diete in bianco possono avere una durata massima di cinque giorni.

In base alla richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico, religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, Pertanto l'I.A. dovrà



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



proporre, in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L'I.A. dovrà provvedere alla stesura dei menù estivo e invernale per ogni singolo utente richiedente una dieta speciale. Tali menù dovranno essere conservati presso il centro di cottura e trasmessi all'ASL di competenza – unitamente alle grammature - ogni inizio di anno scolastico e comunque ogni qualvolta venisse presentata una nuova richiesta.

I dati relativi allo stato di salute od alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla normativa sulla privacy (196/2003 e s.m.i) e al Regolamento UE 2016/679. La fornitura di detti pasti, non comporterà variazione al prezzo.

Articolo 50 – Introduzione di nuovi piatti.

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).

Art. 51 – Acqua

Come indicato nei CAM vigenti, e a seguito della verifica della regolarità dei parametri da parte del soggetto incaricato dall'A.C., dovrà essere utilizzata acqua di rete.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia secondo il fabbisogno previsto dalle indicazioni dell'ASL. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo dovrà essere fornito un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà avvenire previa autorizzazione dell'A.C..

Restano a carico dell'I.A.:

- periodiche analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente Nazionale e Regionale; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati per il riempimento delle caraffe ed essere effettuate con frequenza annuale; dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.
- fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4utenti)
- fornitura, installazione e manutenzione di filtri a struttura composita - conformi alle vigenti normative sul trattamento delle acque potabili – sui rubinetti presenti nei locali sporzionamento e locale cucina.

Il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio.

Il lavaggio e la disinfezione delle caraffe deve essere giornaliero in lavastoviglie; nel caso il plesso fosse sprovvisto di lavastoviglie si esegue il lavaggio giornaliero e la disinfezione con frequenza bisettimanale. Le caraffe dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Il rompigetto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigetto devono essere documentate.

TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 52 - Organizzazione del lavoro per la produzione.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Articolo 53 - Modalità di confezionamento.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. n. 109/92, dal D. Lgs. 181/03, dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni

Articolo 54 - Conservazioni campioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a -18°C per 72 ore successive.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Articolo 55 - Livello della qualità igienica.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici e di sicurezza alimentare previsti dalle normative europee, nazionali e regionali vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Articolo 56 - Conservazione delle derrate.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

E' fatto obbligo all'I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Articolo 57 - Riciclo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. Il fornitore dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 58 – Manipolazione e cottura.

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

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'A.C., sulla base di procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni cotti, deve essere al forno o al vapore.

Articolo 59 – Operazioni preliminari.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto, una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- Legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua
- la cottura e l'abbattimento degli arrosti sono consentiti il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzione);
- per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè), dei finocchi e della verza, per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quelle indicate nell'articolo seguente;
- Tutti gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura di 60-65° fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Articolo 60 – Linea refrigerata.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

In assenza dell'abbattitore rapido di temperatura, l'organizzazione dell'attività della cucina dovrà essere modulata in modo tale da consentire la preparazione nel giorno stesso dell'utilizzo.

Articolo 61 – Pentolame per la cottura.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasieri.

Nel caso, in cui fosse necessaria la preparazione di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

Articolo 62 – Condimenti.

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, oppure fornito grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzione). Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Dato che gli alimenti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, in ogni plesso periferico dovranno essere consegnate bottiglie di olio extra-vergine di oliva e di aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrate.

Non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo o dadi).

TITOLO XII LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE.

Articolo 63 – Pulizia e sanificazione.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i locali di sporzionamento ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'affidatario è tenuto a trasmettere prima dell'inizio del servizio, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nei locali cucina delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- registro con data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Articolo 64 – Caratteristiche dei detersivi.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione – tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

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

Articolo 65 – Divieti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, sia nel centro di cottura centralizzato che nei refettori, all'uopo adibiti.

Articolo 66 – Pulizia impianti.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Articolo 67 – Modalità di utilizzo dei detersivi.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione e dovrà essere riposto su un apposito carrello. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Articolo 68– Rifiuti.

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi. Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei CAM.

Articolo 69 - Spogliatoi e servizi igienici.

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo 70 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. sarà tenuta a consegnare copia dei verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Nel caso dovessero verificarsi problematiche attinenti al cibo servito, il personale dell'I.A. dovrà prendere in carico e conservare idoneamente e se possibile fotografare,



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



eventuali corpi estranei o alimenti contaminati o alimenti irregolari, così come rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti, e consegnare all'A.C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti o indagini.

In caso di mancato rispetto delle suddette clausole sarà possibile l'applicazione di una sanzione.

L'A.C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Tecnico.

L'I.A. è obbligata a fornire all'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo alla stessa libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento del servizio (ivi compreso i magazzini per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti per la verificare del rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

Articolo 71 – Organismi preposti al controllo.

Gli organismi preposti al controllo sono: il Comune di San Benigno Canavese nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., ed i rappresentanti della Commissione Mensa.

Articolo 72 – Tipologia dei controlli.

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo della corrispondenza tra derrate utilizzate e derrate descritte nel capitolato;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificatori;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificatori;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 73 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, di un piano di autocontrollo documentato basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel regolamento CE 852-853/04 e nel D. Lgs 193/07.

Inoltre, come previsto dalla normativa vigente, le imprese “devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato”, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza”, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto, devono essere adottate misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali.

Articolo 74 – Metodologia del controllo di qualità.

Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



controllo dei tecnici incaricati. I controlli effettuati potranno dar luogo al “blocco delle derrate” con l'eventuale variazione di menù.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 75 - Elenco fornitori

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla I.A.:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La I.A., pertanto, inserisce a sistema, alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

TITOLO XIV PENALITA'

Articolo 76 – Penalità.

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa Aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, l'A.C. procederà al recupero degli importi addebitati, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Nel caso di singole inadempienze o abusi l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

- €. 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti; €. 100,00 per ritardo di ½ ora, €. 200,00 per 1 ora di ritardo, €. 100,00 all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto;
- €. 350,00 in caso di parziale consegna del pasto;
- €. 500,00 in caso di mancata consegna del pasto;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle grammature indicate nel presente capitolato;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per alimenti non conformi allo standard qualitativo;



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti somministrati;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per la presenza insufficiente del personale addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica.
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per altre inadempienze non espressamente predefinite, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00, ad un massimo di €. 600,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

TITOLO XV GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 77 - Contratto

Con il soggetto aggiudicatario della gara, nel seguito indicato anche contraente, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa un contratto avente ad oggetto il "servizio di ristorazione scolastica alunni scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado" nei tempi e nei modi previsti dalla legislazione vigente.

Art. 78 – Corrispettivo e revisione periodica del prezzo

Il corrispettivo verrà definito, in relazione alle risultanze della procedura di gara, sulla base dei costi unitari offerti dall'Impresa Aggiudicataria.

Per ciò che concerne il prezzo del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non espresso dal Capitolato Tecnico, inerente e conseguente al servizio affidato.

Il prezzo del pasto come ribassato in sede di gara, non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo revisione, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, a partire dal secondo anno, purché non venga alterata la natura generale del contratto, previa richiesta dell'aggiudicatario.

La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull'indice FOI (Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

Art. 79 – Oneri per la sicurezza

In relazione alle possibili interferenze che il servizio può generare è stato predisposto dal Comune di San Benigno Canavese il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I. - di cui all'art. 26 comma 3) del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. "recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contatto", in esito al quale sono stati stimati gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad adempiere a tutte le attività necessarie per addivenire, cooperando attivamente ed in maniera propositiva e in forma congiunta, all'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi specifico prima della fase di esecuzione del servizio. L'Impresa, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Sulla base dei rischi evidenziati l'Aggiudicataria dovrà inoltre prevedere e comunicare le misure compensative del rischio che intende adottare.

Il documento finale di valutazione dei rischi da interferenze sarà allegato al contratto di affidamento del servizio. Eventuali integrazioni al documento finale di valutazione potranno essere previste a seguito di confronto con le Direzioni Didattiche.

Si precisa che il D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto e potrà essere suscettibile di variazione in relazione all'evoluzione del servizio e alla eventuale presenza di diversi datori di lavoro, al fine dello scambio delle informazioni circa i rischi da interferenza che lo svolgimento delle rispettive attività può comportare, in modo da individuare ed adottare concordemente le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi stessi.

Art. 80 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nel Disciplinare di Gara e in tutti gli allegati previsti, nonché in conformità del progetto tecnico presentato in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 81 – Referenti dell'appalto

Il contraente nominerà un Responsabile del contratto con funzioni di interfaccia generale verso il Servizio; il Comune di San Benigno Canavese individua quale Responsabile Unico di Progetto il Responsabile dei Servizi Tecnici

Art. 82 – Garanzie d'esecuzione del contratto

L'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di San Benigno Canavese ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso delle spese che l'A.C. avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.C.

La garanzia potrà essere costituita secondo le modalità di cui all'art. 93 commi 2) e 3); si applicano le riduzioni previste dal comma 7) del medesimo articolo previste per la garanzia provvisoria.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Nel caso in cui l'I.A. rifiutasse di eseguire il servizio, o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal contratto, L'A.C. potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto con l'aggiudicatario, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito all'aggiudicatario stesso delle eventuali maggiori spese;

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'A.C.

Art. 83 – Condizioni e termini di pagamento

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa verifica delle forniture.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Saranno applicate le disposizioni previste dal 'Regolamento attuativo del Codice dei Contratti Pubblici' in merito al DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), circolare INAIL n. 22 del 24/03/11. Il pagamento delle fatture sarà sempre subordinato alla verifica del DURC.

Non si procederà comunque ad alcun pagamento fino a quando l'I.A. non avrà provveduto alla sottoscrizione del relativo contratto. La Ditta è comunque tenuta dopo il provvedimento di aggiudicazione ad avviare l'attività su richiesta dell'Amministrazione.

L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 comma 8 della legge 136/2010 e s.m.i. e dovrà comunicare i dati indicati al comma 7 del medesimo articolo al committente, nei termini previsti dalla legge. Ai sensi della Legge n. 136/2010 e s.m.i. l'appaltatore avrà l'obbligo di utilizzare uno o più conti correnti accesi anche non in via esclusiva.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario ovvero altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'A. C. si riserva di sospendere, in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'A.C. potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Il pagamento dell'ultimo mese di servizio viene disposto dopo la scadenza del contratto,



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



subordinatamente all'acquisizione, entro i successivi trenta giorni, del certificato di verifica di conformità dal quale risulti che l'esecutore abbia correttamente eseguito le prestazioni contrattuali.

Art. 84 – Verifiche di conformità

Il Capitolato, in ottemperanza alle vigenti disposizioni legislative, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni previste, nonché nel rispetto di eventuali leggi di settore.

Art. 84.1 – Attività di verifica di conformità delle prestazioni

Ai sensi dell'articolo 312 e seguenti del D.P.R. 207/2010, il contratto d'appalto sarà sottoposto a verifica di conformità in corso di esecuzione, avendo ad oggetto un servizio con prestazioni continuative, nonché a verifica di conformità finale.

Le attività di verifica di conformità sono effettuate dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e previsioni stabilite nel contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

Art. 84.2 - Verifica di conformità in corso di esecuzione

L'A.C. procederà alla verifica di conformità in corso di esecuzione dell'appalto, con cadenza trimestrale, al fine di un accertamento progressivo della regolare esecuzione delle prestazioni richieste e/o offerte.

Ai controlli di verifica di conformità in corso di esecuzione devono essere invitati l'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto ed un rappresentante dell'Amministrazione diverso dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:

- a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
- b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
- c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
- d) i controlli effettuati ed i risultati ottenuti;
- e) i dati sull'andamento dell'esecuzione del contratto e sul rispetto dei termini contrattuali;
- f) le eventuali osservazioni ed i suggerimenti ritenuti necessari.

Il verbale di conformità in corso di esecuzione deve essere trasmesso al Responsabile Unico di progetto entro quindici giorni successivi alla data di svolgimento dei controlli.

In caso di verifica di conformità con esito negativo, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, entro il termine perentorio assegnato, ad adempiere alle prescrizioni



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto e, comunque, ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio necessari a garantire la completa eliminazione delle irregolarità riscontrate.

Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non ottemperi alle suddette prescrizioni, il Direttore dell'esecuzione del contratto procederà all'applicazione delle penali secondo i termini e le modalità previste dall'articolo 75 del presente capitolato ovvero, in caso di inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, redigerà processo verbale finalizzato alla comunicazione di risoluzione del contratto di cui al medesimo articolo. Nel caso, infine, di riscontro di gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, il Direttore dell'esecuzione del contratto assegnerà all'appaltatrice un termine per adempiere non inferiore a 5 giorni. Scaduto tale termine, il Direttore dell'esecuzione del contratto, verificato il mancato adempimento, ne compila processo verbale da trasmettere al Responsabile Unico di progetto, finalizzato alla comunicazione di risoluzione del contratto.

Art. 84.3 - Verifica di conformità finale

L'A.C. procederà alla verifica di conformità finale del contratto d'appalto. Tale verifica è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione e deve concludersi entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte con la collaborazione dell'Impresa appaltatrice. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il Direttore dell'esecuzione del contratto dispone che sia provveduto d'ufficio, addebitando le eventuali spese dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, dopo aver fissato il giorno del controllo definitivo, ne informa il Responsabile Unico di progetto e ne dà tempestivo avviso all'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto, affinché quest'ultimo possa intervenire.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:

- a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
- b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
- c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
- d) le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede a raffrontare i dati di fatto risultanti dal verbale di controllo con gli eventuali dati relativi al contratto e con i documenti contabili ed a formulare le proprie considerazioni sul modo con cui l'Impresa appaltatrice ha osservato le prescrizioni contrattuali.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'Impresa appaltatrice abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'Impresa appaltatrice, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni, il richiamo agli eventuali verbali di



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



controlli in corso di esecuzione, il verbale del controllo definitivo, l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all' Impresa appaltatrice, la certificazione di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità viene emesso dal Direttore dell'esecuzione del contratto ed è confermato dal Responsabile Unico di progetto.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'Impresa appaltatrice, che dovrà firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma l'Impresa appaltatrice può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto riferisce al Responsabile Unico di progetto sulle eventuali contestazioni fatte dall'esecutore al certificato di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'Impresa appaltatrice a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 85 – Cessione di contratto e di credito

È vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 86 – Risoluzione del contratto

La reiterata inosservanza degli obblighi contrattuali, indipendentemente dalla loro natura, comporterà la risoluzione del contratto.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere "ipso facto" e "de iure" il contratto stipulato per il servizio aggiudicato, incamerando il deposito cauzionale a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni. Il provvedimento di risoluzione sarà oggetto di notifica secondo le vigenti disposizioni di legge.

In tali casi l'A.C., per garantire la continuità del servizio, potrà richiedere l'intervento di altro soggetto, ponendo le spese relative a carico dell'aggiudicatario.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, con le modalità succitate, per inadempimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C. i seguenti casi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'aggiudicatario;
3. inosservanza per i propri dipendenti delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione degli infortuni sul lavoro, delle norme su previdenza ed assistenza dei lavoratori e delle obbligazioni dei Contratti collettivi di lavoro;
4. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
6. interruzione non motivata del servizio, esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



7. abituali deficienze o negligenze del servizio quando la gravità e/o le frequenze delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio dell'Ente, il servizio stesso;

8. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;

9. cessione parziale o totale del contratto ad altri senza preventiva autorizzazione dell'Ente (in tali casi la decadenza si produce immediatamente);

10. casi accertati di intossicazione alimentare per colpa della Ditta aggiudicataria;

11. subappalto totale o parziale del servizio ove non dichiarati e autorizzati dalla Stazione Appaltante;

12. applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 3% dell'importo annuo contrattuale.

E' comunque facoltà dell'A.C. dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo trasmesso nelle forme previste dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., trasmessa nelle forme previste dalla normativa vigente, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 nonché nelle ipotesi previste dall'art. 92 comma 4 del D. Lgs. 159/2011.

L'A.C. si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta comunicata secondo le disposizioni di legge, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione per sopravvenuti gravi e giustificati motivi di interesse pubblico.

Art. 87 – Fonti del contratto

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto nel contratto firmato, dalle specifiche contenute nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di Gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 36/2023 e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato.

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

Art. 88 – Brevetti e diritti d'autore

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso il contraente utilizzi dispositivi e/o soluzioni tecniche, di cui altri detengano la privativa.

Il contraente assumerà l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da tutte le rivendicazioni, le perdite ed i danni pretesi da chiunque, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi.

Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o controversia di terzi, della quale sia venuta a conoscenza.

Art. 89 – Trattamento dei dati personali



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Ai sensi del D.Lgs 196/ 2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di San Benigno Canavese, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale Responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'A.C. entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

Articolo 90 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 91 – Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Articolo 92 – Controversie e foro competente

Ove dovessero insorgere controversie tra l'A.C. e l'I.A. in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A. C., in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa) che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Torino. E' esclusa la competenza arbitrale ex art. 213 del Codice dei Contratti.

Allegati:

- Allegato A: Tabelle merceologiche derrate alimentari
- Allegato B: Menù invernale/estivo
- Allegato C: Gramature

COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE
Provincia di Torino

*Al Capitolato Speciale d'Appalto
per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica
(fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti)
Scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria*

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI
PER LA PREPARAZIONE DEI
PASTI NELL'AMBITO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

INDICE	
INDICAZIONI GENERALI	4
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
PANE GRATTUGIATO	4
CROSTINI DI PANE	4
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA	5
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE	5
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE	5
BISCOTTI ..	5
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA	5
CHIACCHERE	6
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO	6
FARINA BIANCA	6
FARINA DI MAIS	6
PASTA	6
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE	7
GNOCCHI DI PATATE	7
RISO	7
ORZO PERLATO	7
FARRO DECORTICATO	8
LEGUMI SECCHI	8
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	8
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA	8
ACETO BIANCO	8
SALE FINO E GROSSO	9
ZUCCHERO	9
ZAFFERANO	9
SPEZIE ED AROMI .	9
PESTO ALLA GENOVESE	9
CARNI	9
SALUMI	11
PRODOTTI ITTICI	11
TONNO IN CONSERVA	12
LATTE E DERIVATI	12
LATTE FRESCO INTERO	12
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	13
YOGURT	13
BURRO	13
PANNA UHT .	13
BUDINO .	13
FORMAGGI	13
GELATO	15
CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale) E CREMA DI	
CIOCCOLATO SPALMABILE	15
UOVA	15
UOVA FRESCHE	15
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	15
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	16
VERDURA FRESCA	16
VERDURE SURGELATE	19
FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)	19
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA	21

SUCCHI DI FRUTTA	21
CONFETTURA DI FRUTTA	21
SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE	21
BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE	21
THE/CAMOMILLA E TISANE	21
MIELE	22
POMODORI PELATI	22
PASSATA DI POMODORO	22
ACQUA MINERALE	22
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO	23
PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA	23
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	24

QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

NORME GENERALI

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti nei magazzini, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alle necessità giornaliere/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte
- Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Gli alimenti destinati alla preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato, dovranno rispettare i requisiti previsti nei *C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) - Lett.C - Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, approvati con D.M.n.65/2020.

In particolare, per la tipologia di prodotti previsti nelle presenti tabelle merceologiche, i C.A.M. stabiliscono che sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fair trade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM *per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente 1 relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici**:

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, e yogurt**: biologico.

- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Succhi di frutta o nettali di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- **Acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

- **Le marmellate e le confetture** devono essere biologiche.

- **Le tavolette di cioccolato** devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- Materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- Semilavorati di V gamma,
- Frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e delle derrate che costituiscono la scorta delle derrate (art.43 del capitolato)
- Semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere

- Carni precotte,
- Patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti,
- Basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- Pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione

(ad eccezione, nel caso in cui, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari o per esigenze di servizio, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo del prodotto deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune).

- Utilizzo e somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato
- Carni bovine e avicuniole congelate/surgelate,
- Molluschi e crostacei,
- Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati,
- Olio di palma, di cocco e di colza,
- Bibite zuccherate,
- Zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro),
- Formaggi fusi/contenenti sali di fusione,
- Glutammato monosodico.
- Sciroppo di fruttosio e glucosio

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio, presenti nei frigoriferi, negli impianti frigoriferi e nel magazzino del Centro di cottura devono essere esclusivamente quelle contemplate nel presente Allegato. Le derrate, eventualmente stoccate per l'effettuazione di altri servizi di ristorazione, non destinate al Comune, dovranno essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

L'I.A. dovrà fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nelle presenti tabelle merceologiche è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Etichettatura e allergeni

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni del Reg. CE 1169/2011, con particolare attenzione alle “*Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività*” prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06/02/2015.

Alimenti per celiaci

Gli alimenti idonei ai celiaci possono essere naturalmente privi di glutine, notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92 e s.m.i. , conformi al Reg.CE 828/2014, oppure a marchio spiga barrata o inseriti nel prontuario AIC.

Prodotti Biologici

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai vigenti regolamenti comunitari. CE 834/2007 e s.m.i., n.889/2008 e s.m.i. recepiti con D.Lgs. 18 luglio 2018 n. 6793. Tutti i prodotti biologici specificati nelle presenti tabelle merceologiche devono essere di provenienza nazionale, salvo diversa indicazione,

In caso di irreperibilità, privilegiare le produzioni di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico).

Per la fornitura di frutta e verdura, in subordine a quanto sopra specificato, i prodotti possono derivare da produzione a "lotta integrata" ed infine da produzione convenzionale.

Il fornitore dovrà in ogni caso documentare l'impossibilità a reperire sul mercato i prodotti biologici, dandone comunicazione agli uffici comunali entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

prodotti a lotta integrata

Prodotti provenienti da sistemi di coltivazione che rispettano un disciplinare regionale di produzione integrata; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazione scritte dei produttori.

Il coltivatore si impegna a garantire che:

1. il prodotto fornito possiede una percentuale di residuità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo
2. che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta
3. che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola
4. che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile per eventuali controlli;
5. sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

Raccomandazioni:

1-Si invita ad incentivare l'uso di prodotti a legami al territorio d'origine (prodotti a filiera corta), prodotti biologici o lotta integrata, a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Tipica (IGT), anche nei casi non espressamente previsti dalle presenti tabelle merceologiche.

2- Visto il crescente interesse alla riduzione del sale nell'alimentazione come strategia preventiva verso svariate patologie, e visti gli elevati consumi di sale rilevati nella popolazione italiana, dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale, nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione.

Punti di distribuzione

In ogni linea di distribuzione dovranno essere messe a disposizione degli utenti:

- una bottiglia di olio extravergine di oliva;
- una bottiglia di aceto;
- sale, pepe;
- parmigiano già grattugiato.

L'A.C. si riserva la facoltà di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato – di equivalente valore economico- previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

1.LE CARNI

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale, non vi devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

1.0 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

a) Qualità delle carni

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono:

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Dovranno provenire da bovini con età compresa tra 8 e 24 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrostiti e fettine: coscia

- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di bovino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

La carne deve provenire da allevamenti che devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- * Presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * Presentare buone caratteristiche microbiologiche e fungine

b) Etichettatura

La carne deve essere etichettata secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la tracciabilità del prodotto e che preveda la presenza, in etichetta delle seguenti informazioni obbligatorie:

- * Paese di nascita del capo bovino;
- * Data di nascita;
- * Nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- * Paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- * Paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- * Nominativo, indirizzo del punto vendita;
- * Data di macellazione;
- * Numero identificativo del soggetto come da DPR 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- * Codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- * Peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;

c) Trasporto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- * Involucro integro, ben aderente alla carne;
- * i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla vigente normativa in materia.

1.1 Carni avicole refrigerate

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali delle carni avicole:

- * Devono provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente situati sul territorio piemontese;
- * Devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- * Devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- * Devono appartenere alla classe A - Reg. CE 1234/2007;
- * Devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa
- * Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- * Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- * La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- * Non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- * Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- * Le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- * I fusi e le sovracosce devono essere spennati, spiunti ed esenti da residui di peli
- * Le carni di **pollo** (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata.
- * Le carni di **tacchino** (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

1.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Condizioni generali:

- * Deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- * Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- * Deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- * Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- * Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- * Deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

2. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI

2.0 Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale. Non

deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, non deve contenere lattosio e proteine del latte e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- L'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso;
- Può essere anche preventivamente sgrassato;
- Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- La fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Gli eventuali difetti aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
- La percentuale UPSD deve essere compresa fra il 75,5 e il 78,5 %
- Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.1 Prosciutto crudo Parma D.O.P.

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino ed essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Peso non inferiore ai Kg.7
- Color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- Carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Deve essere senza glutine ed essere affettato il giorno stesso del consumo

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

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

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

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

2.2 Salsiccia di pollo e tacchino

Deve essere ottenuta da carne di pollo di filiera piemontese e di tacchino di filiera italiana.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

2.3 Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino, di filiera italiana, deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati, glutammato monosodico e glutine.

Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.4 Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno e non contenere glutine. Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici-. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci. Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.5 Tonno in conserva

Si richiede tonno, *Thunnus albacares* (Tonno a pinna gialla) all'olio d'oliva, meglio se extravergine, o al naturale, conservato in contenitori di vetro sia in confezione monodose da gr.80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame,), macchie ed anomalie.

L'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione.

3. UOVA

3.0 Uova categoria A extra fresche

Devono essere di filiera tutta italiana preferibilmente piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte) di categoria A extra fresche e di codice 1. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.

3.1 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera tutta italiana preferibilmente piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte). Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.

Deve essere:

- Trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- Stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

La fascettatura e le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

4. PRODOTTI CASEARI

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

4.0 Latte

Origine: Italia

Il latte deve essere intero, fresco, di alta qualità e:

- Provenire da allevamenti nazionali e da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente

normativa

- Avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- Essere confezionato;
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;
- Avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

4.1 Yogurt alla frutta biologico

Origine: Italia

Lo yogurt deve:

- Essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici
- Essere senza glutine
- Essere confezionato in monoporzione
- Contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- Essere privo di aromi e di additivi
- Non deve contenere ingredienti diversi da yogurt, frutta e zucchero
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- Avere vita residua alla consegna superiore al 70 %;
- Non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

4.2 Burro

Il burro deve:

- Essere confezionato;
- Essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- Aver subito un processo di pastorizzazione;
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.
- possedere i seguenti caratteri organolettici:
 - Assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - Assenza di muffe;
 - Perfetta emulsione della fase acquosa.

4.3 Formaggi

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Formaggi a lunga e media stagionatura

I formaggi a lunga stagionatura (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- Essere di filiera italiana
- Essenti da additivi;
- Se non consegnati in forme intere, essere confezionati;

- Essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- Rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- Presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- Assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- Assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- Assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

Formaggi freschi e a breve stagionatura

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza/stracchino, robiola fresca, primo sale, ricotta, fiordilatte/mozzarella di latte vaccino, formaggio spalmabile tipo Quark/Quick) devono:

- Essere di filiera italiana
- Essere prodotti con latte pastorizzato;
- Essere privi di additivi;
- Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- Avere vita residua alla consegna superiore al 70%
- Possedere i seguenti caratteri organolettici:
 - Assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - Assenza di occhiature;
 - Consistenza caratteristica del prodotto;
 - Assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

Non è consentito l'uso di derivati da formaggi fusi (es. "formaggini") e di formaggi contenenti additivi.

Formaggi grattugiati

I formaggi grattugiati ammessi sono esclusivamente il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Essi devono:

- Essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- Essere grattugiati, di norma, presso il centro di cottura;
- Se in dosi pronte, essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- Essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore
- Possedere i seguenti caratteri organolettici:
 - Assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - Assenza di muffe;
 - Assenza di corpi estranei.

5. CEREALI E DERIVATI

5.0 Pane (prodotto da panificio/i artigianale/i)

Il pane deve provenire ed essere prodotto da panifici artigianali situati sul territorio.

Si richiede la fornitura di "pane fresco" così come definito dal Decreto 1.10.2018 n.131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (è *ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del

rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi, conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

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

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

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato.

La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non potranno essere somministrati avanzzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

- E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici e fisici, a norma dell'art.4 D.P.R. 187/2001.

Si richiede la somministrazione, 2 volte al mese, a rotazione, di:

- Pane mezzosale
- Pane integrale
- Pane ai 5 cereali oppure al farro

Qualora la proposta di tipologie diverse di pane risulti gradita all'utenza, potrà essere richiesta l'estensione della somministrazione di tali prodotti.

5.1 Pasta lievitata per la preparazione di Pizza/Focaccia/

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

5.2 Pizza margherita pluriporzione (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed

inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

5.3 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza grassi aggiunti e confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare, a norma del D.Lgs. 27/1/1992 n.109, tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

5.4 Farina

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa.

5.5 Grissini

I grissini forniti devono essere:

- Preconfezionati in piccole unità;
- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di olio d'oliva, conformi all'art.6 del D.P.R. 30 novembre 1998 n.502
- Non devono contenere coloranti artificiali né additivi.
- Laddove possibile preferire prodotti che contengano sale <1g/100g

5.6 Crakers o crostini

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli e grassi alimentari di origine vegetale ben identificabili (senza impiego di olio di palma, strutto, palmisti, cocco, colza o altri grassi di origine animale o grassi idrogenati), senza additivi alimentari.

5.7 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

La pasta di semola di grano duro deve essere prodotta e confezionata in Italia e rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge N° 580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge N° 440 dell'8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere;
- Bottata o bolle d'aria;
- Spezzature o tagli.
- Deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

E' richiesta la fornitura di pasti di qualità di note marche presenti sul mercato con un ottima tenuta della cottura.

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Inoltre per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

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

Potrà essere richiesta la fornitura di pasta integrale

5.8 Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo, prodotta e confezionata in Italia, deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative: artt. 33 - 34 della Legge n° 580/67, Circolare Ministeriale 32/85 e art.8 del D.P.R. n.187/2001.

In particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola. I prodotti devono essere freschi, con un'acidità massima di 6 gradi (7 gradi per quelli contenenti carne), limite di umidità non superiore al 30% e di produzione artigianale.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

5.9 Paste fresche all'uovo / ripiene

Prodotte e confezionate in Italia, Devono rispondere ed essere conformi ai requisiti previsti dall'art.9 del D.P.R. n.187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la ditta di produzione, la data di scadenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. E' consentito l'uso di pasta ripiena di solo magro e/o verdure confezionata sottovuoto.

5.9.1 Riso

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) deve essere interamente riconducibile all'Italia, preferibilmente Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna e il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 4 agosto 2017 n.131.

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, (es. Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea), leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino

assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

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

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

6. CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI

6.0 Olio di oliva extra vergine

Deve essere di filiera italiana

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr. per ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme al Reg. CE n.1989/2003 e 865/2004;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti (ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro)

6.1 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

E'ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dall'art.4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L.82/2006.

In alternativa può essere richiesto l'**aceto balsamico** le cui caratteristiche devono essere conformi alla normativa vigente.

6.2 Sale alimentare comune

Deve essere di filiera italiana.

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

E' richiesto solo sale di tipo iodato. Si specifica che deve essere utilizzato sia quello fino che grosso, sia per la cottura che per il condimento a crudo.

6.3 Zafferano

Deve essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217/1936 e alla Legge 283/1962

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

6.4 Pesto confezionato

Si richiede pesto confezionato in atmosfera modificata di filiera italiana. Deve essere confezionato esclusivamente con basilico, olio d'oliva extravergine, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino, pinoli e/o noci, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere fornito in quantità tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

6.5 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e s.m.i. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

7. PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

Devono essere prevalentemente di stagione (va assicurata una sufficiente varietà), possibilmente di produzione nazionale, escluse le banane, e di prima qualità.

Devono essere forniti in percentuale biologica nel rispetto dei C.A.M., come già indicato nelle norme generali

7.0 Ortofrutta

Caratteristiche minime

I prodotti devono essere di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia), ad eccezione delle banane (di produzione extranazionale),

- Essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- Essere esenti da danni causati dal gelo
- Essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- Essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti
- Essere sani, cioè senza attacchi di origine parassita e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- Essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati, nè presentare tracce di inverdimento epicarpale;
- Avere una cadenza delle forniture commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo e consumo;
- Appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria
- Essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato
- In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti..

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati (limitare l'uso a fagiolini, piselli, costine/spinaci, verdure miste per minestrone o passato di verdura), purché giungano ancora in perfetto stato di surgelazione.

Per carote, zucchine e patate utilizzare preferibilmente prodotti freschi.

Indicativamente i prodotti da utilizzare – e le loro caratteristiche generali- sono i seguenti:

ORTAGGI:

- Cipolle
- Aglio
- Porri
- Melanzane
- Zucchine
- Zucca
- Carote
- Fagiolini – turgidi senza nervature fibrose
- Biete/erbette e spinaci
- Finocchi – sodi, bianchi o verde chiaro
- Insalata – con cespi interi, consistenti e non aperti, preferibilmente dolci come lattuga o pan di zucchero
- Pomodori
- Peperoni
- Sedano
- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate

FRUTTA:

- Kiwi
- Albicocche
- Anguria
- Arance – succo minimo 30-35
- Fragole
- Prugne
- Susine
- Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi da crittogamici o da parassiti animali. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di non sufficiente maturazione)
- Mandarinini e clementine
- Mele
- Melone
- Pere
- Pesche
- Uva da tavola

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo. La frutta deve avere il giusto grado di maturazione e di pezzatura, la buccia deve essere integra, esente da marcescente, ammaccature o altri difetti.

La frutta deve essere servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente con sola acqua.

7.1 Verdure surgelate e verdure surgelate miste per minestrone biologiche

Devono rispettare le norme generali per i surgelati di cui al successivo art.8

Caratteristiche:

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia)

- devono provenire da coltivazioni biologiche
 - devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, costine/erbette, misto per minestrone.

Il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Anche per i surgelati è preferibile utilizzare verdure di stagione al fine di perseguire le finalità educative.

7.2 Legumi secchi

Devono essere di filiera italiana.

I legumi secchi richiesti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato).

Devono essere:

- Preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- Non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- Di raccolta non superiore a un anno.

7.3 Prodotti in IV gamma

Pur essendo preferibile l'utilizzo di verdura fresca, se per esigenze di vario tipo si dovesse richiedere l'utilizzo di verdure di IV gamma, limitare, essenzialmente per motivi organolettici, la scelta all'insalata. In generale, visto l'esito di programmi di campionamento regionali e nazionali, deve essere effettuato un ulteriore lavaggio in cucina, anche se l'indicazione della ditta produttrice non lo prevedesse. In tutti i casi, il piano di autocontrollo deve prevedere analisi microbiologiche in merito.

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

In casi particolari (rottura delle attrezzature, disguido nelle forniture, etc...) possono essere forniti occasionalmente in IV gamma anche altri ortaggi o tipi di frutta. In tal caso dovrà essere data comunicazione all'A.C.

7.4 Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

8. PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.

Le confezioni devono:

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

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

8.0 Pesce surgelato

Caratteristiche

In generale è preferibile non utilizzare tipologie di pesce ad alto rischio di contaminazione da metalli (pesci di grande pezzatura⁹).

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i..

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

I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr

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

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie

glassatura 5 - 20% a seconda della specie

9. DESSERT/MERENDE SCUOLA D'INFANZIA

9.0 Budino

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione del Comune), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

9.1 Gelato

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola)

9.2 Cioccolato in barretta (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e ri-consolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

9.3 Miele

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

9.4 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Di filiera italiana.

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs 151/2004 e s.m.i.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi

9.5 Confetture di frutta

Di filiera italiana e conformi al D.Lgs 50/2004. Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250 nei gusti: pesca, albicocca, fragola e ciliegia. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g.25

9.6 The /Camomilla e Tisane

Dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

10. ACQUA MINERALE NATURALE

Il menu prevede l'utilizzo dell'acqua potabile dell'acquedotto. In casi particolari (sapore particolarmente sgradevole, emergenze, gite) la ditta è tenuta a fornire acqua minerale.

L'acqua minerale deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l in quanto destinata ad utenti in età infantile. Deve provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

Per limitare il riciclo della plastica, si richiede che, ad eccezione delle gite scolastiche (per le quali è prevista la fornitura di una bottiglietta per ogni utente) l'acqua minerale sia fornita in bottiglie o boccioni di volume il più capiente possibile.

COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE - MENSA SCOLASTICA (scuola infanzia, primaria e secondaria di I grado) -

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'
1° SETTIMANA	Focaccia al pomodoro	Polenta	Penne al ragu' di verdure	Fusilli all'amatriciana	Passato di verdura*
	Prosciutto cotto	Spezzatino in umido	Merluzzo* gratinato	Frittata alle verdure	Farinata
	Spinaci*	Finocchi gratinati	Carote al forno	Fagiolini* all'olio	Piselli*
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Penne/spaghetti al ragu'	Celentani al pesto	Crema di piselli* e carote	Tagliatelle al pomodoro	Gnocchetti sardi al pomodoro
	Frittata semplice	Crescenza/asiago	Polpette di pesce*	Petto di pollo al limone	Arrostio al forno
	Fagiolini*	Carote al forno	Patate all'olio	Insalata di cavolo	Broccoli
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Crema di zucca* con ditalini	Raviolini burro e salsa	Farfalle/Spaghetti pomodoro e olive	Pasta alla pizzaiola
	Primo sale al forno	Hamburger di bovino	Tortino con spinaci*	Scaloppine di pollo al limone	Plattessa * gratinata al forno
	Spinaci* all'olio	Patate al forno	Carote e piselli*	Fagiolini*	Cavolfiore al forno
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Sedani olio e parmigiano	Gnocchi al pomodoro	Risotto al pomodoro	Crema di fagioli con pasta	Fusilli al tonno
	Coscia di pollo al forno	Merluzzo* olio e limone	Polpette in umido	Ricotta	Frittata semplice
	Insalata iceberg con mais	Erbette* al forno	Fagiolini*all'olio	Carote all'olio	Broccoli gratinati
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE FRESCO

N.B. PER LA SOLA SCUOLA MATERNA

- > (#) ore 10 - martedì e giovedì frutta di stagione
- > (*) uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati

REGIONE PIEMONTE
STRUTTURA SCOLASTICA
SCUOLA MATERNA
SAN BENIGNO CANAVESE
AUT. 0084173
DA 05/08/2024

C_H775 - - 1 - 2024-07-31 - 0007297

MENUESTIVO					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Focaccia al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Crema di verdure con ditalini	Sedani al pesto	Farfalle pomodoro e basilico
	Prosciutto cotto	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpette di pesce	Frittata alle verdure
	Fagiolini*	Carote all'olio e limone	Patate al forno	Zucchine all'olio	Insalata verde
2° Settimana	Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Caserecce pomodoro fresco e basilico	Cous cous alle verdure	Crema di piselli* e carote	Riso all'olio e parmigiano	Conchiglie al tonno
	Robiola / primo sale	Polpette in umido	Cosce di pollo alla	Tonno	Frittata semplice
3° Settimana	Spinaci*	Carote julienne	Patate al forno	Insalata di pomodori e cetrioli	Zucchine all'olio
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Chifféri alle melanzane	Sedani olio, salvia e parmigiano	Crema di verdure* con riso	Insalata di chifféri (§1)	Gnocchetti sardi pomodoro e pesto
4° Settimana	Caprese	Scaloppine impanate di pollo/facchino	Bresaola olio e limone o prosciutto	Sformato di verdure con erbe aromatiche	Merluzzo* gratinato
	Gelato	Fagiolini all'olio	Patate all'olio	Zucchine all'olio	Carote julienne
	Tagliatelle pomodoro e basilico	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Hamburger di manzo/ionza	Passato di verdura* con crostini	Penne con ragù di verdure*	Fusilli/Spaghetti al tonno	Riso all'olio
	Insalata verde	Merluzzo* impanato	Scaloppine di pollo al limone	Frittata semplice	Formaggio primo sale
	Yogurt alla Frutta	Insalata patate e fagiolini	Tris di verdure	Carote al forno	Pomodori
Frutta di stagione					

AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE FRESCO

N.B. PER LA SOLA SCUOLA MATERNA

- (#) ore 10 – martedì e giovedì frutta di stagione
- (§) in caso di maltempo verranno serviti: chifféri burro e salvia (§1), primo sale al forno (§2)
- (*) uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati

REGIONE PIEMONTE

STRUTTURA SCOLASTICA

SPERIMENTAZIONE INNOVATIVA

PROT 0084173

DEL 05/09/2024

ALLEGATO C)

COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE
Provincia di Torino

*Al Capitolato Speciale d'Appalto
per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica
(fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti)
Scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria*

TABELLA
GRAMMATURE

PRIMI PIATTI

	GRAMMATURE INFANZIA	GRAMMATURE PRIMARIA	GRAMMATURE SECONDARIA
Pasta al pomodoro o pasta olive e rucola			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Passata di pomodoro	30	40	50
Olio d'oliva extravergine	5	5/7	5/7
Olive (ove previste)	4	6	8
Rucola (ove previste)	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico e aromi (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Pasta al pomodoro e melanzane o al ragù vegetale			
Pasta			
Melanzane oppure verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni)	40/50 20/30	60/80 30/40	80/90 40/50
Passata di pomodoro	30	40	50
Olio d'oliva extravergine	20	30	40
Basilico e aromi (carote, cipolle)	5/7	5/7	5/7
Parmigiano	4	5	6
Pasta pomodoro e ricotta			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Ricotta	20	30	40
Passata di pomodoro	20/30	30/40	40/50
Olio d'oliva extravergine	5	5/7	5/7
Aromi (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Pasta al tonno			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Tonno	10	20	30
Passata di pomodoro	20/30	30/40	40/50
Olio d'oliva extravergine	5	5/7	5/7
Aromi (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Pasta all'amatriciana			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Pancetta	10	20	30
Passata di pomodoro	20/30	30/40	40/50
Olio d'oliva extravergine	5	5/7	5/7
Aromi (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Pasta al ragù di carne			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Carne di vitello	10	20	30
Passata di pomodoro	20/30	30/40	40/50
Olio d'oliva extravergine	5	5/7	5/7
carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Pasta al pesto			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Pesto (confezionato)	20/30	30/40	40/50
Parmigiano	4	5	6

Gnocchetti sardi pomodoro e pesto			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Passata di pomodoro	30	40	50
Pesto (confezionato)	10	15	20
Carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Pasta all'olio o burro e parmigiano/ riso olio e parmigiano			
Pasta / riso	40/50	60/80	80/90
Parmigiano	6	8	10
Olio d'oliva extravergine o burro	5	5/7	5/7
Pasta alla pizzaiola			
Pasta	40/50	60/80	80/90
Passata di pomodoro	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	5/7	5/7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Tagliatelle pomodoro e basilico			
Tagliatelle (pasta secca)	40/50	60/80	80/90
Passata di pomodoro	30	40	50
Olio d'oliva extravergine	20	30	40
Basilico e aromi (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	6
Polenta			
Farina di mais	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	5/7	5/7
Focaccia al pomodoro o pizza margherita			
Base pizza	90	120	150
Passata di pomodoro	70	80	80
Mozzarella (se prevista)	30	40	40
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Origano e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pomodoro			
Gnocchi	100/130	130/160	160.200
Passata di pomodoro	30	40	40
Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Risotto alla parmigiana o allo zafferano			
Riso	50	70	90
Parmigiano	6	8	10
Zafferano (ove previsto)	5	8	8
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
brodo vegetale (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle verdure di stagione o al pomodoro			
Riso	50	70	90
Zucca fresca (inverno) o piselli (primavera) oppure passata di pomodoro (per risotto al pomodoro)	20/30	30/40	40/50
Parmigiano	4	5	6
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
brodo vegetale (carote, cipolle)	q.b.	q.b.	q.b.
Passato / crema di verdura o zucca con pasta o riso o crostini			
Verdure miste gelo o zucca	90	120	150

Pasta/riso/Crostini	20/30	30/40	40/50
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Passato di legumi con pasta o riso			
Legumi, cannellini, ceci, piselli	60	90	120
Pasta/riso	20/30	30/40	40/50
Patate fresche	15	20	30
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Crema di piselli e carote			
Piselli	30	50	60
Carote	40	50	50
Patate	15	20	30
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Crema di fagioli con pasta			
Fagioli cannellini	60	90	120
Pasta	20/30	30/40	40/50
Patate fresche	15	20	30
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Vellutata di piselli con ditalini			
Piselli	60	90	120
Pasta	20/30	30/40	40/50
Patate fresche	15	20	30
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Parmigiano	4	5	6
Raviolini burro e salvia			
Pasta all'uovo ripiena di magro	60/80	80/100	100/130
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	5	7	7
Parmigiano	6	8	10
Insalata di farro			
Farro	50	70	90
Tonno	20/30	30/40	30/40
Pomodori	20/30	30/40	30/40
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Cous cous con verdure			
Cous cous	40/50	60/80	80/90
Zucchine	20	30	30
Peperoni	20	30	30
Melanzane	20	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Insalata di riso/pasta			
Riso	40/50	60/80	80/90
Pasta	40/50	60/80	80/90
Pomodori, piselli e mais	20	30	40
Tonno	25	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

	GRAMMATURE INFANZIA	GRAMMATURE PRIMARIA	GRAMMATURE SECONDARIA
Formaggi			
Mozzarella/primo sale/Crescenza/stracchino	60	90	120
Robiola	50	80/100	100/120
Ricotta o formaggio tipo quick/quark	50	80/100	100/120
Montasio/Toma/Asiago	50	80/100	100/120
Tonno all'olio	50/60	60/70	80/90
Affettati			
Prosciutto cotto	50	60/70	80
Prosciutto crudo	50	80	80
Bresaola	50	60/70	80
Manzo affumicato al naturale	50	80	80
Arrosto di tacchino	50	80	80
Arrosto al forno (di maiale o di bovino adulto)			
Carne maiale/vitello	50/60	70/80	80/100
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Cipolla e carota	5	5	5
Funghi (se arrosto ai funghi)	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger bovino adulto/lonza o polpette in umido			
Carne	60	80	100
Passata di pomodoro (se previsto)	20	30	40
Pangrattato	5	5	5
Uovo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
cipolla, carota, origano	5	5	5
Polpette di legumi			
Ceci e lenticchie (secchi)	30	40	45
Patate	5	10	15
Pan grattato	10	20	20
Uovo	5	5	5
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Bocconcini di pollo al pomodoro			
Carne di pollo	60	70/80	100
Passata di pomodoro	20	30	40
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Farina di frumento	5	5	5
Scaloppine di tacchino /pollo al limone			
Carne di tacchino/pollo	60/70	70/80	100
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Limone (ove previsto)	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppine di tacchino/pollo impanate al forno			
Carne di tacchino	60/70	70/80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	5	5

Spezzatino di pollo con piselli			
Carne di pollo	60/70	70/80	100
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Piselli gelo	80	100	120
Spezzatino in umido			
Lonza di maiale	60/70	70/80	100
Passata di pomodoro	10	20	30
Olio extravergine	5	5	5
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina di pollo alla pizzaiola			
Carne di pollo	60/70	70/80	100
Passata di pomodoro	20	30	40
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5	5
Carota, cipolla, origano	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppine di pollo agli aromi			
Carne di pollo	60/70	70/80	100
Passata di pomodoro	10	20	30
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5	5
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Salsiccia di pollo e tacchino al forno			
Carne di pollo e di tacchino	70	80	90
Salvia, rosmarino	5	5	5
Cosce di pollo al forno			
Coscia di pollo	80	100	120
Aromi (rosmarino o curry ove previsto)	q.b.	q.b.	q.b.
Cosce di pollo alla cacciatora			
Coscia di pollo	80	100	120
Passata di pomodoro	10	20	30
Olive	4	6	8
Lonza impanata al forno			
Lonza di maiale	60/70	70/80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Filetto di platessa/merluzzo al forno o impanato			
Platessa/ Merluzzo	70	90	120
Uovo pastorizzato	5	5	5
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce			
Merluzzo	70	90	120
Patate	30	40	50
Uovo	10	12	15
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Filetto di nasello o merluzzo al limone e prezzemolo oppure alla pizzaiola			
Nasello/merluzzo	70	90	120
Farina di frumento	5	5	5
Olio d'oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
Passata di pomodoro (se al pomodoro)	20	30	40
Prezzemolo, limone (ove previsti)	q.b.	q.b.	q.b.

Sformato di merluzzo			
Merluzzo	70	90	120
Patate	30	40	50
Uovo	10	12	15
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo gratinato o platessa gratinata			
Merluzzo o platessa	70	90	120
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata semplice o al formaggio o alle zucchine o alle verdure			
Uova pastorizzate	50	50	50
Ricotta (ove previsto)	10	15	20
Verdure (ove previsto)	20	30	40
Parmigiano	5	10	15
Latte	10	10	10
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino / sformato agli spinaci o erbe aromatiche			
Uova	40	50	60
Spinaci	80	100	120
Parmigiano	5	10	15
Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Primosale al forno			
Primosale	60	90	120
Uovo	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI

	GRAMMATURE MATERNA	GRAMMATURE PRIMARIA	GRAMMATURE ADULTI
Zucchine al forno/zucchine trifolate/zucchine all'olio	80	100	120
Zucchine	5	5	5
Olio d'oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo (ove previsto)			
Patate al forno			
Patate	100	120	150
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Aromi (salvia, rosmarino)	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori/Broccoli/Finocchi gratinati			
Cavolfiori o broccoli	60	100	120
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Pangrattato	5	5	5
Carote al forno			
Carote	60	100	120
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Carote e patate all'olio			
Carote	30	50	70
Patate	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Carote e piselli			
Carote	30	50	60
Piselli	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Fagiolini al forno/in insalata/all'olio			
Fagiolini	60	100	120
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Spinaci/erbette al forno			
Spinaci /erbette	100	130	150
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Caponata			
Peperoni/Melanzane/Zucchine	100	120	150
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Insalata di carote julienne o carote olio e limone			
Carote	50	70	120
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di finocchi /cavolo			
Finocchi/Cavolo	100	120	140
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde o iceberg con mais			
Insalata verde o iceberg (ove previsto)	20/30	30/40	40/60
Mais (se previsto)	10	15	20
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli all'olio o al pomodoro			
Piselli	60	100	120
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Passata di pomodoro, cipolla, carota (ove previsto)	20	30	40.
Patate al forno/ prezzemolate/all'olio			

Patate	100	120	140
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Prezzemolo / rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di pomodori o con cetrioli			
Pomodori	80/100	100/130	130/150
Cetrioli (ove previsti)	30	40	50
Olio d'oliva extravergine	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di patate e fagiolini			
Fagiolini	40	50	60
Patate	60	65	70
Olio d'oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Tris di verdure			
Carote	30	40	50
Zucchine	30	40	50
Fagiolini	30	40	50
Olio extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
Purea di patate			
Patate	100	120	140
Latte	20	30	40
Parmigiano	5	5	5
Burro	5	5	5

N.B.:

- Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti
- Tutte le preparazioni sono comprensive di sale iodato q.b.
- Per i primi piatti deve sempre essere fornito parmigiano reggiano a parte

PANE DESSERT FRUTTA

	GRAMMATURE INFANZIA	GRAMMATURE PRIMARIA/SECONDARIA
Frutta fresca di stagione	100	120/150
Budino	125	125
Gelato coppetta confezionata	50	80
Yogurt alla frutta	125	125
Mousse di frutta	100	100
Dolce da forno	50	80
Pane	40/50	50/70