



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO
PROVINCIA DI CUNEO



W l'Italia

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE D’USO
DEI LOCALI POSTI PRESSO L’ISTITUTO COMPRENSIVO
STATALE DI VIA GIANSA NA 37 – SOMMARIVA DEL BOSCO –
PER EFFETTUARE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA NEI CONFRONTI DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI
L’ISTITUTO. PERIODO DAL 1° SETTEMBRE 2016 AL 31 LUGLIO
2020 (47 MESI).**

INDICE

<p>PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI Art. 1 - Oggetto e principi generali Art. 2 - Durata della concessione Art. 3 - Numero di pasti e punti di somministrazione Art. 4 - Importo a base di gara e valore presunto della concessione. Art. 5 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione Art. 6 - Requisiti e modalità di partecipazione alla gara Art. 7 - Raggruppamenti di imprese Art. 8 – Divieto di subconcessione e di cessione del contratto Art. 9 – Presa visione dei locali Art.10 - Finanziamento Art. 11 - Pagamenti Art. 12 - Adempimenti a carico dell'appaltatore Art. 13 - Domicilio Art. 14 - Rinvio Art. 15 - Responsabilità verso terzi Art. 16 - Oneri a carico dell'impresa Art. 17 - Oneri a carico del Comune Art. 18 - Controlli Art. 19 - Interruzione del servizio Art. 20 - Penalità Art. 21 – Recesso e risoluzione anticipata Art. 22 - Controversie Art. 23 - Informativa</p>	<p>PARTE II - DISPOSIZIONI SPECIALI Art. 24 - Standard minimi di qualità Art. 25- Strutture, attrezzature e arredi Art. 26 - Attività di produzione e distribuzione Art. 27 - Sistema di autocontrollo e sicurezza igienica Art. 28 - Personale e competenze</p> <p>PARTE III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI Art. 29 - La gestione degli acquisti e delle materie prime Art. 30 - Aspetti merceologici</p> <p>PARTE IV - MENU' E TABELLE DIETETICHE Art. 31 - Principi generali Art. 32 - Tabelle dietetiche Art. 33 - Diete speciali Art. 34 - Condimenti Art. 35 - Disposizioni finali</p> <p>ALLEGATI A – Menù invernale ed estivo B – Tabelle dietetiche - grammature</p>
--	---

PARTE I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto e principi generali

1. Forma oggetto del presente capitolato la **CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI COMUNALI POSTI NELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G.Arpio" di Via Giansana 37**. La concessione in uso riguarda i locali individuati nella planimetria facente parte integrante del presente capitolato, unitamente alle attrezzature e apparecchiature che formano l'arredo della cucina, del magazzino, dei tavoli, sedie e stoviglie.
2. La concessione in uso consente alla ditta aggiudicataria di effettuare nei predetti locali **solo ed esclusivamente il servizio preparazione, somministrazione e riassetto inerente la ristorazione scolastica nei confronti degli alunni, docenti e personale dell'Istituto Scolastico**. Il servizio che dovrà effettuare la ditta aggiudicataria comprende la preparazione e somministrazione dei pasti, compreso l'acquisto di tutte le derrate alimentari, l'approntamento giornaliero dei locali mensa, il riassetto e la pulizia degli stessi al termine del consumo dei pasti, il riassetto e la pulizia dei locali cucina e delle attrezzature e strumenti nonché la fornitura della tovaglieria in carta e quella di acqua tramite erogatori microfiltrati (in caso di necessità potranno essere utilizzate bottiglie di acqua). Per quanto riguarda la stoviglieria e posateria verranno messe a disposizione quelle già in dotazione (piatti e bicchieri in materiale melaminico, n). Gli oneri per la manutenzione delle attrezzature, delle apparecchiature, della manutenzione degli scarichi della cucina e il materiale necessario alla pulizia sono a completo carico della ditta aggiudicataria.
3. Il Comune di Sommariva del Bosco mette a disposizione parte del piano seminterrato del complesso scolastico sito in Via Giansana n. 37, già adibito a mensa, e composto di un locale cucina, un locale lavaggio stoviglie, due locali magazzino, n. tre locali mensa alunni (aula rossa, verde e azzurra) e di un corridoio di accesso. Viene concesso anche un locale al piano rialzato (lato scuola materna) per la somministrazione dei pasti ai bambini della scuola d'infanzia. I locali descritti sono completamente attrezzati per il consumo dei pasti (tavoli, sedie, armadi nei locali refettori), per la preparazione dei pasti (attrezzatura della cucina, con stoviglie ed elettrodomestici). La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di tutte le utenze energetiche (gas – energia elettrica – acqua) per il funzionamento dei propri impianti e strumenti. Si precisa che per utenza GAS viene indicata quella relativa alla cucina in quanto quella relativa ai locali di consumo dei pasti è tutta compresa nel riscaldamento delle aule dell'Istituto Scolastico. Al momento dell'assunzione della concessione si provvederà a stilare, in contraddittorio con l'appaltatore, apposito verbale di consegna dei beni mobili disponibili, che dovranno essere riconsegnati al termine del contratto in buono stato di conservazione e nella stessa consistenza, a completa responsabilità dell'appaltatore, fatto salvo il normale logorio d'uso.
4. L'appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'appaltatore.
5. Tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale di Via GIANSAANA 37. I pasti da fornire agli alunni delle Scuole Elementare e Media dovranno essere somministrati nel refettorio attiguo alla cucina comunale, posto nel seminterrato, mentre i pasti agli alunni della Scuola Materna verranno somministrati al piano rialzato dell'Istituto (lato scuola materna).

6. Per la selezione degli alimenti, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione dei pasti, l'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato, nessuna esclusa, in particolare le tabelle merceologiche, le grammature, l'articolazione del menù e il rispetto delle procedure di autocontrollo contenute nel piano HACCP.
7. L'appaltatore è altresì tenuto a fornire eventuali diete speciali (ad es. per celiaci) e personalizzate per utenti che presentano particolari intolleranze o allergie alimentari o che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche, senza che sia dovuto dall'utente o dal Comune alcun compenso aggiuntivo. Tali menù verranno richiesti dalle famiglie dietro presentazione di certificazione medica da consegnare al Responsabile della Mensa, possibilmente prima dell'inizio dell'anno scolastico, al massimo all'inizio di settembre, per consentire la necessaria organizzazione. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in un apposito contenitore o piatto, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto. La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.
8. Per nessun altro motivo, al di fuori di quelli indicati, potranno essere richiesti pasti diversificati o sostituzioni di alimenti previsti nel menù approvato dall'A.S.L. competente oppure farsi preparare pasti da consumare all'esterno della mensa, senza autorizzazione del Comune. Sono esclusi dal divieto i cosiddetti "cestini" da preparare in occasione di eventuali gite. E' vietato introdurre nella mensa e consumare alimenti non preparati dalla cucina della mensa. La responsabilità in caso di inconvenienti è a carico di chi ha disposto e/o consentito tale consumo.
9. Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o altri servizi o attività organizzate dall'Ente o da Enti Pubblici operanti nel Comune di Sommariva del Bosco, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica, salvo maggiori costi adeguatamente motivati e comprovati.

Art. 2 - Durata della concessione

La durata della concessione è stabilita in **47 MESI dal 1° settembre 2016 al 31 luglio 2020**, con osservanza del calendario scolastico.

L'affidatario si obbliga ad iniziare il servizio dopo l'aggiudicazione, nelle more della stipulazione del contratto di concessione, se richiesto per iscritto dal Comune per motivi di pubblica necessità.

Qualora alla scadenza prevista della concessione l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, non avendo completato le formalità relative alla concessione e conseguente affidamento del servizio, dietro semplice richiesta scritta, può obbligare l'appaltatore ad effettuare il servizio fino alla data di assunzione del servizio da parte delle ditta subentrante, per un periodo massimo pari a sei mesi. Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel relativo capitolato.

Art. 3 - Numero di pasti e punti di somministrazione e menu.

1. Il numero di pasti da fornire nelle rispettive sedi di refezioni indicate, sulla base delle richieste giornaliere si può ipotizzare in 4.500 mensili per un totale annuale di 40.500, con riferimento ai giorni e orari di somministrazione interessati dal servizio:

- Scuola Materna, Via Giansana 37 : **dal lunedì al venerdì, ore 12.00**
- Scuola Elementare, Via Giansana 37

TEMPO PIENO

dal lunedì al venerdì, ore 12.00

TEMPO MODULO

il martedì ed il giovedì ore 13.00

■ Scuola Media Statale, Via Giansana 37

lunedì e mercoledì ore 13,00

Nel calcolo della stima quantitativa della fornitura sono considerati anche i pasti per gli insegnanti aventi diritto.

2. Il numero complessivo annuo di pasti, i giorni e gli orari di somministrazione, in ogni caso, sono dati indicativi. Il quantitativo effettivo giornaliero verrà determinato, con l'ordinativo, in riferimento alle effettive presenze. Nel corso di esecuzione del contratto, alle condizioni tutte del contratto stesso, è anche possibile che siano apportate modifiche, ovvero incrementi o diminuzioni, alle sedi di somministrazione, senza che l'affidatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi o indennizzi di sorta. Nel caso che possano verificarsi eventi eccezionali tali da non consentire più la prestazione del servizio il contratto si intende risolto senza alcuna formalità e senza alcun indennizzo di sorta.
3. Le prenotazioni dei pasti potranno essere effettuate:
 - a) Tramite badge elettronico. Tale sistema dovrà essere acquistato (o noleggiato o altra forma di acquisizione) da parte della ditta e reso operativo per tutti gli alunni e docenti in tempi ragionevolmente brevi e comunque non oltre un anno dall'aggiudicazione. E' consigliabile ed opportuno che coincida con l'inizio della scuola (settembre) oppure con l'inizio dell'anno solare (gennaio)

OPPURE

b) tramite buoni cartacei con annotazione su fogli depositati presso ogni aula della scuola materna (annotazioni fatta dal genitore e deposito del buono mensa nella cassetta) e sui tavoli posti al piano scala per gli alunni della scuole elementare e media. Gli elenchi ed i buoni verranno ritirati dal personale della mensa entro le 9,30. L'appaltatore provvederà a ritirare i buoni pasto che costituiscono presupposto necessario per fruire della mensa scolastica. La fornitura dei buoni mensa cartacei è a carico dell'appaltatore su apposito modello scelto dalla ditta. La rilevazione dei buoni pasto verrà effettuata dalla ditta mediante proprio personale. L'eventuale collaborazione del personale scolastico potrà avvenire solo previo accordo con la Scuola.

4. LA DITTA INCASSERA' DIRETTAMENTE DAI GENITORI L'IMPORTO DEI PASTO, tramite modalità organizzative che verranno tempestivamente comunicate alle famiglia tramite moduli informativi stampati dalla ditta. I rapporti economici pertanto intercorreranno esclusivamente tra i genitori e la ditta, la quale provvederà a sollecitare eventuali pasti non pagati.

5. Il Comune potrà prevedere fasce di riduzione del costo del pasto a carico delle famiglie non abbienti. In questo caso il Comune comunicherà alla ditta i nominativi degli utenti beneficiari di tale riduzione e l'importo posto a carico dell'utente. La differenza tra l'importo pagato dalla ditta e l'importo dovuto alla ditta sarà pagato dal Comune dietro presentazione bimestrale da parte della ditta di apposito elenco nominativo contenente l'importo da rimborsare e delle date in cui gli alunni hanno consumato i pasti. Il Comune effettuerà il rimborso previa verifica con l'Istituto Scolastico sulla presenza degli alunni.

6. Per quanto riguarda i pasti somministrati agli insegnanti, e in base alle vigenti disposizioni, la ditta dovrà somministrare i pasti agli insegnanti aventi diritto a tale prestazione, **applicando una tariffa di € 2,15 (IVA compresa) invece di € 4,30** ed il Comune provvederà al rimborso degli

importi alla ditta dietro presentazione bimestrale di apposito elenco nominativo contenente i giorni in cui tale servizio è stato effettuato e l'importo dovuto. Il Comune provvederà alla verifica con la Scuola della presenza dei docenti.

7. IL MENU DA SOMMINISTRARE E' QUELLO ALLEGATO AL PRESENTE CAPITOLATO, APPROVATO DAL SERVIZIO DI IGIENE E NUTRIZIONE DELL'ASL.

Art. 4 - Prezzo del pasto a carico delle famiglie

1. Il prezzo per ogni singolo pasto a carico delle famiglie è stabilito in € 4,30 (Euro quattro/30 IVA compresa), a settembre dell'anno successivo (2017) potrà essere applicato l'aumento ISTAT nella misura del 75% dell'aumento annuale (cfr. art.11 comma 4). Per gli insegnanti sarà applicato un prezzo di € 2,15 (IVA compresa) e verrà corrisposto dal Comune.
2. **IL CANONE RICHIESTO PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI E L'USO DELLE ATTREZZATURE E SUPPELLETTILI è FISSATO IN € 1.500,00 MENSILI (euro millecinquecento+ IVA nella percentuale vigente al momento del pagamento). Per un totale complessivo di n. 47 mesi per un importo complessivo di € 70.500 (settantamilacinquecento/00) + IVA.** Il Comune provvederà ad emettere la fattura mensilmente alla ditta.
3. Relativamente alla sicurezza sono vigenti le normative quelle che fanno già parte dell'organizzazione del concessionario. Non vengono quindi previsti costi aggiuntivi rispetto agli oneri per la sicurezza, salvo necessità particolari che saranno oggetto di valutazione.

Art. 5 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione.

- a) La concessione verrà assegnata mediante procedura RISTRETTA secondo le disposizioni del D .Lgs. n.163/2006 e s. m. i. e del D.P.R. n.207/2010 e s. m. i. a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla procedura, avrà presentato l'offerta più vantaggiosa. Pertanto la ditta partecipante potrà indicare nell'offerta un canone pari o superiore a quello sopra indicato, con esclusione di ogni offerta in ribasso.
- b) L'offerta deve essere contenuta in apposita busta chiusa recante sigilli e firma ai lati dell'apertura, separatamente da ogni altro documento.
- c) L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà proposto la migliore offerta, intesa come canone pari o superiore a quello indicato all'art.4 comma 2).
- d) **SOLO ed ESCLUSIVAMENTE in caso di offerte IDENTICHE, l'assegnazione verrà decisa dalla Commissione Comunale che procederà alla valutazione di una migliorata proposta dalla ditta. La migliorata consiste nella proposta della ditta di offrire un prezzo del pasto MINORE di quello fissato e cioè MINORE di € 4.30 (euro quattrovirgolatrenta) – IVA compreso.**
- e) Nel caso in cui ricorra quanto indicato nella lettera d) la Commissione valuterà le proposte migliorative nello stesso giorno di apertura delle offerte.
- f) La riunione della Commissione per valutare la proposta di cui al punto d) è PUBBLICA ed avverrà nello stesso giorno di apertura delle offerte. La decisione della Commissione individuerà la ditta aggiudicataria. **Nell'ipotesi di una ulteriore parità la Commissione procederà al sorteggio tra le ditte che hanno proposto le stesse ed identiche offerte economiche.**

- g) Nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, l'Amministrazione comunale si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere comunque all'aggiudicazione del servizio, o di effettuare un secondo esperimento.
- h) In ogni caso, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per intervenute cause ostative o di inopportunità.
- i) L'offerta vincola immediatamente l'offerente mentre essa costituisce vincolo per l'Amministrazione appaltante solo a seguito di adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Art. 6 - Requisiti e modalità di partecipazione alla gara

Si rinvia a quanto indicato nel Disciplinare di gara.

Art. 7 - Raggruppamenti di imprese

1. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. In tal caso dovrà essere presentata offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, con specificazione delle parti di fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese.
2. L'offerta presentata nella forma di cui al comma precedente dovrà contenere l'impegno espresso delle singole imprese a conformarsi, nel caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dall'art.37, D. Lgs. 12 aprile 2006 n.163.

Art. 8 – Divieto di subconcessione e di cessione di contratto

1. E' vietata la cessione, anche parziale del contratto.

Art. 9 – Presa visione dei locali

L'Impresa che intende partecipare alla gara deve obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i locali di esecuzione del servizio. La visita ai locali verrà effettuata dal titolare o da personale dipendente munito di apposito incarico/delega ad effettuare tale sopralluogo. Dell'effettuato sopralluogo deve essere presentata specifica dichiarazione in sede di gara, insieme alla documentazione amministrativa. La stazione appaltante si rende disponibile a far visitare i locali oggetto dei servizi di mensa alle imprese interessate, su appuntamento. La mancanza della visita e della dichiarazione allegata **escluderà la ditta dalla partecipazione alla gara.**

Art. 10 - Finanziamento

Il finanziamento della spesa per la parte che riguarda il Comune (pasti docenti e pasti alunni in difficoltà economiche) viene assicurato con il rimborso del Ministero per i pasti agli insegnanti e con fondi ordinari del Comune.

Art. 11 – Pagamenti

1. Il pagamento del canone di concessione sarà effettuato dalla ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle fatture emesse dal responsabile del Servizio Finanziario .
2. Si applicano, in ogni caso, le vigenti disposizioni di legge e le norme regolamentari in materia di contabilità.

3. Con i corrispettivi mensili di cui sopra si intendono interamente corrisposti al Comune il canone di utilizzazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Per quanto attiene i costi delle derrate alimentari, prodotti di igiene e sanificazione, acqua potabile, gas e energia elettrica nonché ed ogni altra spesa, espressa o non espressa dal presente capitolato, necessaria per la regolare esecuzione della concessione faranno capo alla ditta concessionaria, senza che la medesima possa vantare pretese in merito.
4. In osservanza dell'art.115, D. Lgs. n. 163/2006, il costo del pasto al pubblico è sottoposto a revisione periodica del prezzo a partire dal secondo anno di esecuzione (*Settembre 2017*) sulla base dei dati pubblicati dall'Osservatorio dei contratti pubblici ai sensi dell'art. 7, comma 4, lettera e) e comma 5 del D. Lgs n. 163/2006. In difetto di pubblicazione si procederà tramite il parametro della variazione dei prezzi stimati sui consumi delle famiglie di operai ed impiegati (indice FOI). L'aumento non può essere superiore al 75% dell'aumento ISTAT.

Art. 12 - Adempimenti a carico dell'appaltatore

A seguito di affidamento della concessione, l'appaltatore sarà invitato a:

- costituire una garanzia fideiussoria sull'importo contrattuale pari al 10% (cauzione definitiva), prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art.113, del D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i. e dell'art.123, del D.P.R. n.207/2010 e s.m.i., a garanzia degli oneri derivanti all'Amministrazione a causa del mancato o inesatto adempimento contrattuale. L'importo della garanzia potrà essere inferiore al 10% qualora ne ricorrano le condizioni di legge debitamente dimostrate dalla ditta aggiudicataria. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, la quale aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. Lo svincolo della cauzione definitiva verrà disposto dal committente dopo la completa estinzione di tutti i rapporti contrattuali, secondo le disposizioni di legge vigenti in materia. La cauzione sarà incamerata dall'Amministrazione in tutti i casi previsti dalle leggi in vigore; l'Appaltatore è tenuto al reintegro della parte eventualmente incamerata;
- stipulare una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalla stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio. ai sensi dell'art. 129, del D. Lgs. n.163/2006 e s. m. i e dell'art.125, del D.P.R. n.207/2010 e s.m.i., con onere a proprio carico. L'importo della somma assicurata corrisponde all'importo del contratto. La polizza deve inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio. Il massimale per l'assicurazione contro la responsabilità civile è pari al 5% della somma assicurata per le opere con un minimo di € 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00).
La polizza dovrà essere accesa prima della consegna dei servizi, deve portare la dichiarazione di vincolo a favore della stazione appaltante, deve coprire l'intero periodo della concessione ed essere costantemente in regola con il pagamento del relativo premio per lo stesso periodo.
- depositare la somma per le spese di contratto, di registro e accessorie, che si intendono tutte a carico dell'aggiudicatario;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 13 - Domicilio

A tutti gli effetti del presente contratto l'impresa aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale nella sede del Comune di Sommariva del Bosco – Piazza Seyssel 1.

Art. 14 - Rinvio

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato. E' altresì tenuta all'osservanza di tutte le norme relative alla sicurezza sul lavoro per il proprio personale e all'applicazione dei contratti di lavoro della categoria.
2. L'impresa è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi oggetto del presente capitolato. In particolare si evidenzia che l'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di cessazione/cambio di appalti e concessioni e salvaguardia dell'occupazione.

Art. 15 - Responsabilità verso terzi

E' altresì a carico dell'impresa aggiudicataria ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento della concessione o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

Art. 16 - Oneri a carico dell'impresa

Sono a carico dell'aggiudicatario, oltre a quanto già stabilito agli articoli precedenti:

- l'acquisto di tutte le derrate alimentari occorrenti al confezionamento dei pasti richiesti conformemente alle caratteristiche merceologiche, ai menù e alle tabelle dietetiche prescritte; la dotazione di erogatori muniti di appositi filtri per la somministrazione dell'acqua potabile presso i due refettori con sostituzione periodica del filtri stessi regolarmente certificata o in casi di comprovata necessità la fornitura di acqua minerale in bottiglia avente le caratteristiche di cui al successivo art. 30;
- la fornitura di carrelli termici per il servizio al tavolo dei bambini piu' piccoli (scuola dell'infanzia e classi prima, seconda e terza elementare);
- fornitura di due linee di self service nella sala verde e azzurra;
- isole ecologiche per la raccolta differenziata dei rifiuti al fine di poter educare i bambini all'importanza che tale processo ha per la tutela ambientale;
- le spese per il personale impiegato dall'impresa e relativi indumenti di lavoro;
- il trasporto, con un numero adeguato di contenitori termici e di mezzi coibentati, di tutti i pasti che verranno consumati nelle varie mense scolastiche ed il ritiro, nei tempi stabiliti, dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti qualora per eventi eccezionali i pasti non possano essere preparati nella mensa comunale ma si debba far ricorso all'utilizzo di centri di cottura vicini ;
- la fornitura di tovaglieria, e di brocche per acqua nonché l'utilizzo della stoviglieria e posateria fornita dal Comune e già in uso nella mensa comunale come di seguito specificato:

	Tovaglieria	Stoviglieria	Posateria
Scuola materna	Tovagliette di carta e tovaglioli di carta	Piatti piani e fondi di melamina Bicchieri in policarbonato e brocche per l'acqua	Posateria in acciaio inox con esclusione del coltello

Scuole elementare e media	Tovaglie e tovaglioli di carta	Piatti piani e fondi in ceramica Brocche e bicchieri in vetro	Posateria in acciaio inox
----------------------------------	--------------------------------	--	---------------------------

Si specifica che per quanto riguarda il servizio di somministrazione dovrà essere svolto nel modo seguente:

SCUOLE DELL'INFANZIA

– Locale porticato – servizio al tavolo precedentemente apparecchiato

SCUOLA PRIMARIA

CLASSI 1°, 2° e 3° locale seminterrato - servizio al tavolo precedentemente apparecchiato

CLASSI 4° e 5° locale seminterrato – servizio self service tradizionale. Al termine del pasto gli alunni depositeranno i vassoi, i rifiuti e le stoviglie negli appositi contenitori.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

TUTTE LE CLASSI : locale seminterrato - servizio self service tradizionale. Al termine del pasto gli alunni depositeranno i vassoi, i rifiuti e le stoviglie negli appositi contenitori.

L'individuazione dei locali di somministrazione sarà effettuata esclusivamente dalla ditta concessionaria sulla base delle presenze.

La ditta dovrà obbligatoriamente indicare un centro cottura alternativo da utilizzare in caso di guasti o problematiche che dovessero sorgere per cause impreviste. Il centro cottura alternativo dovrà essere ubicato entro 10/15 Km dall'Istituto Scolastico di Sommariva del Bosco.

- In caso di emergenza, su autorizzazione del competente Ufficio comunale, potranno essere utilizzate stoviglie e posateria mono uso “per alimenti”, fatta eccezione per la posateria in dotazione presso la mensa della Scuola materna.
- la distribuzione dei pasti agli alunni;
- dopo il consumo del pasto il riassetto e la pulizia dei locali refettorio;
- il materiale biodegradabile necessario alla pulizia dei refettori e delle stoviglie;
- gli acquisti relativi all'eventuale e necessaria integrazione dell'utensileria di cucina in dotazione presso le mense scolastiche;
- gli eventuali acquisti di ulteriori attrezzature necessarie, nel corso della durata della concessione per garantire una compiuta funzionalità del servizio;
- tutte le spese inerenti e conseguenti la stesura del contratto di concessione;
- i costi di tutte le attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alle norme igieniche che regolano il funzionamento del servizio, delle zone di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Detti costi devono comprendere le attività di verifica a carico dell'impresa quali analisi chimiche e microbiologiche in autocontrollo;
- il prelievo, tenuta ed idonea conservazione per la durata minima di 48 ore di controcampioni di tutte le tipologie di alimenti (prodotti finiti) forniti per la mensa di ogni ordine di scuola.
- polizze assicurative a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari e quant'altro ne possa derivare dalla gestione dello stesso;
- l'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle maestranze;

- la consegna, unitamente ai pasti, dell'apposita "bolla di consegna" sulla quale dovranno essere indicati, oltre la data e l'ora, il quantitativo complessivo con la specificazione dei prodotti consegnati;
- la partecipazione ad incontri con i genitori, con le Istituzioni scolastiche e con la commissione mensa, promossi dall'Ufficio comunale competente.
- La derattizzazione e disinfestazione periodica o su espressa richiesta dell'Ente da effettuarsi nei locali cucina e refettori.

Art. 17 - Oneri del Comune

Sono a carico del Comune:

- consegna della struttura, degli impianti ed attrezzature in stato di idonea capacità operativa, previa verifica delle condizioni sia degli impianti che delle attrezzature e dei macchinari esistenti, provvedendo, secondo le necessità, anche a nuovi acquisti (sono esclusi i contenitori dei pasti) Previo accordo, l'appaltatore anticiperà la spesa necessaria per tali acquisti o sostituzioni concordando con il Comune il rimborso della somma spesa, eventualmente anche tramite rateizzazione.
- La scuola comunicherà tempestivamente alla ditta l'eventuale sospensione del servizio a causa di scioperi del personale del Comparto Scuola nei termini previsti dalla L. 146/90;
- l'integrazione della fornitura di tutti gli arredi, tavoli, sedie, armadi per i refettori eventualmente mancanti.

Art. 18 - Controlli

1. L'Amministrazione comunale verifica il regolare andamento del servizio e sull'osservanza degli impegni assunti dall'impresa aggiudicataria riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme, di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.
2. La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in concessione, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.
3. Per una funzionalità nel controllo l'impresa concessionaria è obbligata a fornire al personale comunale, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
4. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla competente A.S.L. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esame di laboratorio.
5. La Commissione mensa potrà effettuare verifiche sull'andamento del servizio al fine di rilevare rispetto del menù, modalità di stoccaggio delle derrate, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, qualità dei pasti forniti.
6. L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 10 giorni dalla data di

comunicazione l'impresa non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

7. L'impresa concessionaria dovrà predisporre e rendere in qualsiasi momento disponibile presso i locali di produzione pasti un piano di autocontrollo così come previsto dal D. Lgs. n.155/97 e successive modifiche, in attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE. Tutta la documentazione relativa a detto piano (compreso, a puro titolo di esempio, gli elenchi dei fornitori referenziati, i relativi rapporti di validazione, ecc.) deve essere disponibile presso i citati locali. Copia dello studio e delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dovrà essere resa disponibile all'Amministrazione Comunale almeno 15 giorni prima dell'inizio del Servizio onde dare la possibilità agli Uffici preposti di concordare eventuali modifiche.
8. È fatto obbligo alla Ditta concessionaria di rendere disponibile una copia del presente Capitolato e del Contratto da concessione presso il centro di cottura e presso la sede di distribuzione, al fine di agevolare la verifica degli organi preposti al controllo.

Art. 19 - Interruzione del servizio

1. La ditta concessionaria verrà avvisata dalla scuola per iscritto in caso di scioperi, gite scolastiche o sospensioni delle lezioni che incidano sulla organizzazione del servizio di ristorazione scolastica onde evitare che pasti preparati normalmente vengano poi buttati via.
2. In caso di sciopero del personale dipendente dell'impresa la stessa deve darne preavviso almeno 48 ore prima e garantire la fornitura di un pasto freddo, se richiesto.

Art. 20 – Penalità

1. A tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.
2. Tipologia di inadempienze e relative sanzioni, da applicarsi per ogni evento accertato:
 - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 350,00
 - consegna di un numero di pasti inferiore al numero dei pasti prenotati € 150,00
 - consegna di pasti incompleti € 125,00
 - fornitura prodotti non corrispondenti alle caratteristiche organolettiche richieste dal capitolato € 500,00
 - fornitura prodotti non conformi alle caratteristiche di qualità ulteriore eventualmente offerte in sede di gara € 250,00
 - conservazione degli alimenti non conforme alla normativa vigente € 500,00
 - temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti € 125,00
 - ritardo nella consegna dei pasti per un tempo superiore a dieci minuti salvo cause di forza maggiore € 125,00
 - mancata o errata consegna delle diete speciali richieste (laddove non si siano verificati inconvenienti seri) € 125,00
 - mancato utilizzo degli alimenti biologici previsti nel menù € 500,00

- mancata sostituzione, in caso di assenza, del personale addetto € 250,00
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti €125,00
- inadeguata igiene dei locali e/o delle attrezzature utensili e/o delle stoviglie € 250,00
- mancato rispetto delle attività previste dalle procedure contemplate
in attuazione del manuale di autocontrollo HACCP € 350,00
(qualora tale mancanza sia inerente le attività di verifica periodica del sistema (revisione, piano di verifica e campionamento, attività ispettiva presso i sub fornitori od interna dell'impresa appaltante ecc.) la penale relativa risulta essere raddoppiata ovvero di Euro 700,00.

3. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente contemplati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. In caso di recidiva specifica nel periodo di vigenza della concessione le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate. In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero, da parte dell'impresa concessionaria, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti dell'impresa concessionaria alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.
4. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa concessionaria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.
5. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante emissione di nota di accredito da parte dell'impresa, quando possibile, e la relativa fattura non verrà liquidata sino al ricevimento della nota suindicata.
6. L'applicazione delle penalità di cui sopra é indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.
7. Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune saranno notificati all'impresa in via amministrativa.
8. Le penalità sopra menzionate potranno essere applicate come accessorie anche nel caso le carenze sopra citate siano rilevate da organi di vigilanza preposti per legge ed indipendentemente dai relativi e specifici provvedimenti amministrativi e penali.

Art. 21 – Recesso e risoluzione anticipata

1. Le parti possono recedere dal contratto con effetto dall'anno scolastico successivo comunicandolo all'altra parte entro il 31 maggio di ogni anno. Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione.
2. Ogni inadempienza relativa alle norme del presente capitolato potrà dare luogo a formali contestazioni scritte.
3. L'Amministrazione Comunale ha il diritto di risolvere anticipatamente il contratto in caso di gravi inadempienze da parte dell'impresa senza che questa possa pretendere indennizzi di sorta.

L'Amministrazione comunale avrà viceversa diritto al risarcimento dei costi e dei danni derivanti dalla anticipata risoluzione del contratto.

4. Costituiranno, altresì, motivo di risoluzione anticipata del contratto a danno dell'impresa aggiudicataria:
 - a) la falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara della concessione;
 - b) un uso dei locali diverso da quello stabilito in contratto;
 - c) accertati casi di intossicazione alimentare;
 - d) la non applicazione per recidiva specifica superiore alle 3 (tre) volte da parte dell'impresa aggiudicataria di quanto definito nel proprio manuale di autocontrollo HACCP in ordine alla sicurezza igienico sanitaria del servizio.

Art. 22 - Controversie

1. È esclusa la competenza arbitrale.
2. Ogni controversia sarà devoluta all'autorità giudiziaria nel cui territorio di competenza ha sede l'Amministrazione appaltante.

Art. 23 - Informativa

Ai sensi dell'art.13, del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196, in ordine al procedimento instaurato con il presente bando, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento, i concorrenti che partecipano alla gara, il personale delle Scuole interessate, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n.241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/03;
- f) soggetto attivo della raccolta dei dati è la ditta concessionaria;
- g) il responsabile del trattamento dei dati è la ditta concessionaria.

PARTE II DISPOSIZIONI SPECIALI

Art. 24 - Standard minimi di qualità

1. Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio organolettiche ed igienico sanitarie ottimali e ad una temperatura non inferiore a 65 °C (+5 °C/- 5 °C).

2. Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna la perfetta idoneità igienico sanitaria nonché la temperatura di + 4 °C/ + 10 °C. Anche detti alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio, organolettiche ed igienico sanitarie ottimali.
3. In occasione delle gite organizzate nelle scuole o nei centri estivi, dovranno essere consegnati, su richiesta, pasti freddi equivalenti, sia dal punto di vista organolettico che igienico sanitario e nutrizionale, a quelli del normale servizio mensa secondo le ordinazioni fatte il giorno precedente entro le ore 12.
4. Su richiesta, dovranno inoltre essere forniti e consegnati pasti speciali per minori e per adulti che seguano particolari diete, prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per indisposizione temporanea. Anche detti alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio organolettiche e igienico sanitarie ottimali.
5. In ossequio all'art.59, comma 4, legge 23 dicembre 1999, n.488, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, è fatto obbligo all'appaltatore di introdurre prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché a denominazione protetta nel menù giornaliero della mensa scolastica in misura non inferiore al 20%, fatto salvo l'eventuale incremento qualitativo che l'appaltatore vorrà proporre, ad applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
6. La frutta deve essere consegnata nei vari punti di refezione idoneamente lavata nonché protetta contro eventuali contaminazioni. Per la scuola dell'infanzia la frutta verrà somministrata alle ore 10,30 circa e non a pasto (la frutta deve essere sbucciata e tagliata).
7. La consegna dei prodotti non deperibili -(acqua minerale da fornirsi in caso di necessità in alternativa all'acqua microfiltrata) verrà concordata secondo le esigenze dei servizi ogni qualvolta ne venga segnalata la necessità nei diversi refettori o sia previsto dal menù.
8. È vietata, in ogni caso, la preparazione anticipata dei pasti. La distribuzione deve avvenire nello stesso giorno di preparazione.
9. La porzionatura degli affettati e dei formaggi nonché il lavaggio e il taglio delle verdure devono essere effettuati nella stessa giornata di somministrazione.
10. La Ditta dovrà privilegiare la cottura in forno.
11. È fatto divieto di utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati, preparati per brodo e purè e alimenti precotti. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
12. È ammesso l'utilizzo di verdure surgelate per la preparazione del minestrone e pesce non impanato surgelato, purché all'origine e senza trasformazione. E' altresì ammesso l'utilizzo di piselli, spinaci, zucchine, fagiolini e costine surgelati, purché all'origine e senza trasformazione, solamente al di fuori del periodo stagionale di produzione. Relativamente all'uso di altri alimenti surgelati oppure congelati, si rimanda all'art.29 del presente Capitolato speciale di concessione (Aspetti merceologici).

Art. 25 - Strutture, attrezzature e arredi

1. Tutte le strutture destinate alla produzione di pasti per la ristorazione collettiva devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, in

particolare le caratteristiche base richieste dall'art. 28 del D.P.R. n. 327/80 e dall'allegato del D. Lgs. n. 155/97 e s. m. i..

2. I requisiti dei veicoli adibiti al trasporto – in casi eccezionali - dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. n.327/1980. Deve inoltre essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze e materiali.
3. I contenitori isotermici o termici utilizzati per il trasporto dei pasti devono rispondere agli standard di progettazione, uso e manutenzione previsti dalle normative vigenti (cap. IV del D. Lgs. n. 155/97). Dovrà inoltre essere prestata attenzione alle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee, nonché al rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti in fase di trasporto come specificate all'art.21, del D.P.R. n. 327/1980.
4. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti prescritti dal D.M. 21 marzo 1973, dal D.P.R. n. 777/82, dal D. Lgs. n.108/92 ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti devono essere conformi a quanto specificamente previsto dal D. Lgs. n.155/97.

Art. 26 - Attività di produzione e distribuzione

1. L'attività di produzione e distribuzione dei pasti comporta per l'Impresa l'osservanza delle seguenti fasi e l'onere delle relative responsabilità:

PRESSO I CENTRI DI COTTURA

- Selezione dei fornitori in base a criteri di garanzia della qualità, nel rispetto degli impegni eventualmente assunti in ordine a certificazione, provenienza e tracciabilità dei prodotti;
- Selezione ed acquisizione delle materie prime costituite da prodotti destinati alla trasformazione;
- Ricevimento e verifica dei prodotti per caratteristiche quantitative e qualitative;
- Stoccaggio dei prodotti in attesa di lavorazione, in modo da non alterarne le caratteristiche qualitative e di sicurezza;
- Trasformazione e preparazione delle materie prime fino alla realizzazione del prodotto finito, pronto per il consumo;
- Inserimento dei prodotti finiti preparati nel centro cottura dell'appaltatore in contenitori "gastronom", poi collocati in contenitori termici per l'eventuale trasporto, che garantiscano condizioni termiche idonee all'arrivo al punto di distribuzione;
- Trasporto e consegna dei pasti in contenitori isotermici o termici presso la mensa scolastica della Scuola materna mediante automezzi coibentati; le temperature di confezionamento dei pasti devono garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee;
- Conservazione, per almeno 48 ore, di un campione rappresentativo dei pasti del giorno (almeno 150 gr.) a cura del responsabile dell'unità stessa.

PRESSO IL REFETTORIO

- Ricevimento e controllo quantitativo e qualitativo dei pasti;
- Stazionamento dei contenitori dei pasti con garanzia del mantenimento delle temperature mediante le strutture di riscaldamento e refrigerazione in dotazione alla cucina della scuola;
- Distribuzione dei pasti, che comprende le seguenti operazioni:
 - apparecchiare i tavoli nei locali ad uso refettorio;
 - porzionare e distribuire il pasto;
 - sparecchiare e pulire i tavoli e tutte le attrezzature utilizzate;

- riordinare il refettorio e procedere alla pulizia dei locali e del corridoio.
 - Ritiro delle “gastronorm” e dei contenitori termici dopo l’uso e trasporto al centro cottura dell’appaltatore, dove verranno lavati, sanificati in attesa di essere riutilizzati.
2. Tutte le operazioni di cui sopra devono venire effettuate secondo procedure definite (pianificazione, esecuzione, registrazione) e con personale, metodi, mezzi e materiali propri dell’impresa.
 3. Per tutte le operazioni l’impresa dovrà organizzarsi con l’organico necessario, nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni per non pregiudicare il servizio.

Art. 27 - Sistema di autocontrollo e sicurezza igienica

1. Ai sensi delle vigenti norme in materia di autocontrollo (Direttiva CE 93/94 - D. Lgs. n. 155/97), l’Impresa è tenuta ad osservare un sistema HACCP che preveda le seguenti pianificazioni minime del processo:
 - studio dell’analisi dei pericoli connessi alle relative fasi del processo e definizione delle azioni preventive;
 - identificazione e definizione limiti dei Critical Control Points (CCP);
 - sistema di monitoraggio per ogni CCP (frequenza, metodo, responsabilità);
 - procedura relativa alle azioni correttive da adottare in caso di non conformità (es. perdita di controllo dei CCP, ecc.);
 - definizione delle procedure di verifica, selezione, qualificazione e identificazione dei fornitori (es. criteri di valutazione iniziale e di sorveglianza del fornitore, ecc.) e disponibilità presso il punto di produzione della relativa documentazione di appoggio;
 - procedura scritta relativa al controllo pre operativo: valutazione complessiva dello stato igienico sanitario dei locali, delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio e delle condizioni generali di igiene del personale (es. adeguato abbigliamento, assenza di monili, protezione di eventuali ferite e/o escoriazioni, ecc).
 - programma scritto delle operazioni di sanificazione e manutenzione;
 - frequenza, modalità di espletamento e caratteristiche dei prodotti per interventi di disinfezione e derattizzazione;
 - smaltimento dei rifiuti solidi e reflui;
 - procedura scritta relativa alla revisione periodica di sistema (es. modalità, responsabilità, ecc.)
 - piano di campionamento (esempio attuazione di controlli chimici e microbiologici sugli alimenti e sulle superfici di lavoro, eccetera) e disponibilità presso il punto di produzione dei relativi referti analitici;
 - modalità di registrazione e conservazione della documentazione.
2. Nella fase di trasformazione è essenziale il rispetto delle norme di corretta prassi igienica, in particolare:
 - non usare prodotti per i quali sia già stato superato il termine minimo di conservazione;
 - evitare qualsiasi possibile contaminazione crociata tra prodotto grezzo e prodotto pulito, lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l’uso e prima del riutilizzo;
 - garantire attrezzature separate per crudo e cotto e separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni e pesce/uova/formaggi e salumi;
 - utilizzare circuiti separati per utensili puliti e sporchi;
 - nella manipolazione degli ingredienti effettuare le operazioni più delicate con l’ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione con le mani di alimenti pronti al consumo;

- limitare i tempi allo stretto necessario per la corretta e completa esecuzione delle operazioni e in particolare limitare i tempi di permanenza degli alimenti a temperatura ambiente;
- procedere a lavorazioni per piccoli lotti e mantenere gli ingredienti in cella frigorifera fino al loro utilizzo;
- scongelare le materie prime in cella frigorifera a +2 / +4 °C (raccogliendo l'acqua di scongelamento), ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali (ammesso solo per piccole pezzature); utilizzare comunque entro 24 ore i prodotti scongelati;
- durata e temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare il raggiungimento della temperatura di pastorizzazione al cuore del prodotto: 74° C per 15 secondi;
- ricorrere il più possibile a piccole pezzature per i cibi da cuocere;
- il raffreddamento dei piatti cotti, quando richiesto, deve avvenire nel più breve tempo possibile, al massimo un'ora e trenta minuti (è raccomandato, ove possibile, il ricorso all'abbattitore di temperatura);
- tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per: cottura di arrostiti, bolliti, brasati, solo se trattati con abbattitore e successivamente refrigerati a + 4° C in contenitori coperti, per il tempo che intercorra tra preparazione e consumo;
- la macinatura delle carni deve avvenire in tempi il più possibile ravvicinati al consumo;
- evitare la sgusciatura di grosse quantità di uova, soprattutto in carenza di spazi o reparti adeguati; in questi casi è meglio ricorrere al prodotto pastorizzato;
- prestare particolare attenzione alla preparazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo; per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; dopo l'eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti (ad esempio un bicchiere di acqua clorata per 100 litri di acqua), il cui tempo di contatto richiesto è di almeno 10 minuti, è d'obbligo un accurato risciacquo.

3. Al momento della distribuzione, dovranno essere rispettati i seguenti principi:

- procedere alla somministrazione entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura (non più di due ore), in relazione alle attrezzature utilizzate;
- mantenere, per i cibi caldi, una temperatura di almeno +65° C sino alla distribuzione;
- i cibi da consumare freddi devono essere serviti a +4° C/+10°C;
- il rifornimento della linea di distribuzione deve avvenire razionalmente e con continuità, evitando il posizionamento di piatti troppo in anticipo e l'interruzione del servizio;
- assicurare una idonea protezione degli alimenti;
- garantire l'igiene delle attrezzature e utensili.
- utilizzo di guanti monouso da parte del personale addetto allo scodellamento.

ART. 28 - Personale e competenze

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare il personale necessario per la migliore esecuzione del servizio, procedendo in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, nel rispetto delle previsioni contrattuali del settore.

INDICAZIONE DI BASE PER GARANTIRE LA PUNTUALE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELLE FIGURE PROFESSIONALI:

- N. 1 Responsabile dell'intero servizio, che gestisca i rapporti con l'Amministrazione comunale e, su richiesta e/o autorizzazione di quest'ultima, con i dirigenti scolastici, gli insegnanti, la commissione mensa, i genitori, l'A.S.L.
- N. 2 cuochi, di cui uno, in possesso di idoneo diploma professionale, responsabile del centro di cottura, della direzione del personale di cucina, dell'organizzazione delle varie fasi di lavorazione, nonché della gestione del magazzino, ordinativi forniture e ricevimento merci;

detto responsabile dovrà anche rappresentare l'interfaccia operativa dell'impresa aggiudicataria in ordine alle attività di pianificazione esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP).

- N.1 aiuto-cuoco e un'unità di personale generico di cucina.
 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti e al successivo riassetto e alle pulizie delle mense scolastiche, in numero sufficiente a garantire il corretto e tempestivo svolgimento del servizio, ossia:
 - una unità addetta al carrello/o al banco self service per la porzionatura del pasto e per ogni locale di somministrazione.
 - una unità addetta al servizio al tavolo ogni cinquanta (o numero inferiore) utenti calcolati sul numero complessivo degli utenti presenti in ogni locale di somministrazione della mensa, quindi studenti delle Scuole materne, elementari e medie. Può essere addetto a queste mansioni anche l'aiuto cuoco al termine della preparazione dei pasti. Tra 50 e 100 utenti gli addetti dovranno essere due.
2. Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.
 3. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione (GMP), su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione.
 4. Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.
 5. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento, distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale. Durante la somministrazione dei pasti (porzionatura e servizio ai tavoli) gli addetti devono indossare cuffia e guanti.
 6. In caso di assenza per malattia superiore ai cinque giorni, l'addetto che rientra in servizio è tenuto a presentare certificato medico di non contagiosità.
 7. L'abbigliamento di lavoro deve essere custodito in armadio a scomparto separato da quello ove sono riposti gli indumenti personali.
 8. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a:
 - assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali;
 - osservare le leggi, regolamenti e disposizioni, che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relative alle assicurazioni degli addetti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il D. Lgs. n.81/2008 e s.m.i.; dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare e i cartelli non dovranno essere rimossi al termine della concessione;
 - osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.
 - vietare al proprio personale dipendente di acquistare generi alimentari dai fornitori della stessa.

PARTE III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 29 - La gestione degli acquisti e delle materie prime

1. I prodotti impiegati devono essere conformi alle specifiche tecniche del capitolato nonché alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.
2. L'appaltatore è tenuto a garantire esclusivo rifornimento di merce in confezione originale integra, optando per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso e, per particolari tipologie di prodotto, pezzature di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.
3. Il piano di autocontrollo deve offrire garanzie sulla sistematica applicazione di procedure atte ad assicurare, in ogni fase, il controllo igienico delle materie prime, con predefinitone dei requisiti merceologici.
4. Le merci confezionate vanno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
5. È vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il prodotto scongelato, con sistemi atti a garantire la sicurezza e le caratteristiche organolettiche dell'alimento, deve essere utilizzato in giornata.
6. Ogni prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda tecnica" che contenga, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, anche le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.
7. L'Ente committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche presso le strutture produttive dei subfornitori.

Art. 30 - Aspetti merceologici

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata

L'Amministrazione intende privilegiare, nella preparazione dei menù, l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e di filiera nonché l'utilizzo di carni a filiera tracciata e/o filiera certificata e quindi si auspica un utilizzo di tali prodotti in misura superiore rispetto ai limiti minimi previsti dalle attuali normative.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, e s.m.i., dal D. Lgs. n. 220/95 e assoggettato al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.

Sono da considerarsi prodotti del genere indicato quelli che, sulle etichette delle confezioni, presentano le seguenti diciture ed informazioni obbligatorie:

- dicitura da agricoltura biologica - regime di controllo CE;
- indicazione nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono da considerare quali forniture di prodotti biologici quelli riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, verrà richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente. Potrà comunque essere richiesta copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- "DOC" (Denominazione di Origine Controllata);
- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e successive revisioni).

Per carni bovine a filiera tracciata si intendono carni provenienti da animali assoggettati a disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali), ai sensi del Regolamento CE 1760/2000. Per le carni bovine a filiera certificata, deve essere garantita la completa rintracciabilità lungo la filiera agroalimentare attraverso un sistema organizzato e documentato ai sensi della Norma UNI 10939. Le carni impiegate dovranno preferibilmente provenire da animali allevati in aziende PIEMONTESI, le carni dovranno essere di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e 18 mesi.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali nati, allevati e macellati in Piemonte. Le carni non dovranno subire alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione. I prodotti, costituiti da intere regioni anatomiche o da tagli ben definiti, devono:

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- provenire, con riferimento alla carne bovina, da animali maschi non castrati o femmine che non hanno partorito
- essere, per quel che concerne la specie bovina, di età compresa tra gli 11 ed i 18 mesi
- le carcasse devono essere classificate secondo quanto previsto dal Reg. CE n.1208/81 (categoria A oppure E)
- provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE

- essere prodotte, macellate e sezionate nel rispetto della Legge 19 gennaio 2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e successive modifiche ed integrazioni
- garantire la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornite così come previsto dal Reg. CE n. 1760/2000
- assicurare l'etichettatura obbligatoria prevista dal Reg. 1760/2000 e dal Reg. CE n. 1815/2000
- riportare la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni per i quarti anteriori e di 12 giorni per i quarti posteriori
- presentare caratteristiche igieniche ottime
- possedere caratteristiche microbiologiche in conformità ai limiti previsti dal presente capitolato

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti. Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, ai fini della biosicurezza, le seguenti regole:

- presenza di documentazione scritta e aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di cereali e derivati pari al 50%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

Non devono presentare:

- alterazioni microbiche e fungine
- sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.), anabolizzante e loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che possono nuocere alla salute umana, come definito dal Reg. CEE/UE n. 270 del 14.02.1997

Devono inoltre

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D. Lgs. n. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate (+ 3° per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;
- avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- avere conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- avere copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti -sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato. Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione
- riportare sull'etichetta:
 - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
 - il peso netto, se previsto;
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
 - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
 - il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Piemonte da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97) e quelle di tacchino da animali nati, allevati e macellati in Italia..

Gli allevamenti dovranno essere attrezzati per lo scopo e dovranno essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche necessarie per una sana avicoltura; dovranno essere conformi a tutte le leggi e i regolamenti in materia e in particolar modo al D.P.R. n. 495 del 10.12.97.

Le carni fornite, di classe A, dovranno essere corredate di attestazione dell'avvenuta visita sanitaria. I mangimi utilizzati per la crescita non dovranno assolutamente contenere estrogeni né cereali modificati geneticamente nel rispetto del Decr. P.C.M. del 4.8.2000.

I polli e i tacchini dovranno essere novelli, di prima scelta, di produzione esclusivamente nazionale e macellati da non più di 48 ore.

Sono assolutamente esclusi quelli congelati o conservati in frigorifero per più di 48 ore.

L'etichetta apposta sulle confezioni deve essere chiara e leggibile e deve indicare:

- la data di lavorazione e confezionamento
- la data di scadenza
- BOLLO CEE macello/laboratorio di sezionamento
- nome e indirizzo ditta produttrice
- la specie
- il taglio
- lo stato di conservazione della carne (refrigerata).

Devono possedere caratteristiche microbiologiche in conformità ai limiti previsti dal presente capitolato.

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/97;

- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE 1906/90;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. n.495/97, che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

È altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. n.495/97 può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici si deve rilevare:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

▪ **CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE**

Per preparazioni di carne si intendono le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque sufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca (ad esempio spiedini, rolate, "tasche" ripiene, hamburger, purché crudi).

LA CARNE DEVE PROVENIRE DA ALLEVAMENTI PIEMONTESI

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n.309/98;
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2° C per le carni macinate e le preparazioni a base di carne macinate refrigerate, i +4° C per le altre preparazioni di carne e i -18° C per le preparazioni di carne surgelate;
- gli hamburger possono contenere oltre la carne bovina, il 10 % di carne suina. Non è permessa una concentrazione superiore di carne suina.
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. n.309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione.

È obbligatoria la bollatura sanitaria, con riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione e il confezionamento ai sensi del D.P.R. n.309/98.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine.

Il sistema di etichettatura obbligatorio deve indicare:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni

Rispetto ai caratteri organolettici si deve rilevare:

- l'assenza di odori e colorazioni anomale
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.

Per i prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite l'etichettatura deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione, la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Per prodotti a base di carne si intendono i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.).

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. n.537/92.

I prodotti interi cotti. Il prosciutto deve:

- essere un prodotto nazionale e provenire da cosce di suino nazionali;
- provenire da suino maturo, disossato, trattato con salamoia e cottura apposita;
- essere di prima qualità, magro, ben prosciugato, morbido o succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- essere ottenuto con masse muscolari integre di coscia disossata con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante. Non deve inoltre contenere latte e derivati ed alcun additivo che comporti la presenza di glutine, quindi, deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

- avere vita residua alla consegna superiore al 70%

Caratteri organolettici richiesti:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci questi devono essere confezionati. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. n.531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche e integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%

Caratteri organolettici richiesti:

- consistenza della carne soda ed elastica da valutare quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale)
- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- assenza di colorazioni anomale e di muffe;
- assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.
- assenza di grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale;
- assenza di colorazione anormale;
- assenza di attacchi parassitari

In etichetta deve risultare:

- denominazione del prodotto
- stato fisico: congelato o surgelato
- metodo di produzione (se di mare o di fiume o di acquacoltura).
- zona cattura (di pesca = zona FAO)
- la riproduzione del bollo sanitario CEE con numero di riconoscimento ufficiale per l'identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento
- data di produzione
- termine di scadenza, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- lotto di produzione

- modalità di conservazione
- modalità di scongelamento

I prodotti panati devono essere preparati soltanto con pane privo di grassi.

È vietato l'uso di alimenti panati già preparati e confezionati.

Le conserve (tonno in scatola) devono possedere requisiti previsti nel Reg. 1536/92.

L'olio di governo deve essere di oliva di produzione nazionale.

Il tonno deve essere esclusivamente delle seguenti specie, secondo legislazione vigente: *Thunnus thynnus* (anche tonno rosso), *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacarues*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoiy*, *Thunnus tongol*, *Thunnus Euthinnus pelamis*.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Nel tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6 %. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62, D.M. 21.03.73 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega di stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18.02.84.

Ulteriori normative nel D.P.R. 777/82, G.U. n.98 del 28.10.82.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1 %, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 KG, D.P.R. 327/80.

I contenitori devono essere esenti da difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e D.M. 21.03.73 e successive modifiche.

Caratteri organolettici richiesti:

- assenza di colorazioni anomale;
- assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;
- assenza di deformazioni, bombaggi o ammaccature delle confezioni.
- briciole > 18%.....

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi regolamenti e modifiche.

I mangimi usati per la crescita dell'animale non devono assolutamente contenere estrogeni ne cereali modificati geneticamente nel rispetto del Decr. Pres. Consiglio dei Ministri del 4/8/2000 ed essere in tutto per tutto conformi alle norme che disciplinano la fabbricazione ed il commercio.

Devono possedere caratteristiche microbiologiche in conformità ai limiti previsti dal presente capitolato.

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.
- appartenere alla categoria di peso 3
- essere di produzione nazionale

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D. Lgs. 65/93);

- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi: +4°C per i prodotti refrigerati
- -12°C per i prodotti congelati -18°C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori anomali.

Le uova pastorizzate devono essere prodotte e commercializzate in maniera conforme a quanto stabilito dal D.L. n. 65 del 4/02/1965.

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione.

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

Per i prodotti refrigerati non deve essere superata la temperatura di + 4°C.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve essere intero, di alta qualità, provenire da latte italiano, e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- 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.

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. n.54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. n.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.

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere prodotti in stabilimenti italiani e provenire da latte italiano.
- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- 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 %;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

Il burro deve:

- essere prodotto in stabilimenti italiani e provenire da latte italiano.
- 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%.

Caratteri organolettici richiesti:

- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale; muffe;
- presentare una perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e **media stagionatura** (Taleggio, Fontal, Italiceo, ecc.) devono:

- essere prodotti in stabilimenti italiani e provenire da latte italiano.
- essere esenti 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

Caratteri organolettici richiesti:

- 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.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato di provenienza italiana;
- essere confezionati in monoporzioni;
- 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%

Caratteri organolettici richiesti:

- 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).

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

Caratteri organolettici richiesti:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;

- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.

BUDINO

I budini devono essere preparati in cucina nella stessa giornata di somministrazione utilizzando l'ABBATTITTORE RAPIDO compreso nelle attrezzature della cucina.

Solo in casi eccezionali potranno essere utilizzati budini confezionati.

Il latte utilizzato deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari come da D.M. 09/05/91 n.184 e D.P.R. 14.1.97 n. 54 “Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”, per quanto riguarda l'intero processo di produzione:

all. 1 D.M. 184/91 - requisiti delle bovine di provenienza

all. 2 D.M. 184/91 - requisiti delle aziende di produzione del latte crudo

all. 3 D.M. 184/91 - modalità inerenti la mungitura

all. 4 D.M. 184/91 - requisiti dei centri di raccolta del latte crudo

all. 5 D.M. 184/91 - requisiti di composizione del latte crudo (salvo eventuali deroghe per formaggi tipici)

Inoltre deve:

- avere origine nazionale;
- essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- presentare consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

PANE

Si richiede conformità alla legge n. 580/67 e al D.P.R. n.502/98.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti e a ridotto contenuto di sale;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale, nei tipi:
 - pane di tipo 00
 - pane di tipo 0
 - pane di tipo 1
 - pane di tipo integrale.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Il pane deve essere senza grassi e solo eccezionalmente è possibile consumare pane condito con olio extravergine di oliva. Non è consentito l'utilizzo di strutto.

La farina utilizzata non deve essere OGM.

In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, art. 17, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi e le indicazioni riferite all'art. 3 del sopra citato decreto, comma 1, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Nell'ambito del progetto di riduzione del consumo di sale, il pane fornito deve essere "mezzo sale" come inidcato nel menu.

PASTA

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

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - paste secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti. Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve essere presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

Le **paste farcite** a base di carne devono:

- essere confezionate preferibilmente sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente a un trattamento a +75°C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%);
- essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione;
- rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%

Caratteri organolettici richiesti:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18/3/1958, il riso deve:

- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.
- essere di 1ª qualità del tipo superfino per risotti e parboleid per insalata
- essere di 1ª qualità e del tipo semifino per minestre
- essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado

- essere fresco di pila, sulla buona media dell'annata
- essere di grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze ammesse dalle consuetudini per il riso di 1^a qualità
- non presentare umidità > al 14 %
- non avere eccessiva polverosità
- garantire l'assenza di qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici e di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale
- non presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Essi devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge n. 580/67 e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'60% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a +4°C.

OLIO VEGETALE

Si richiede olio vegetale:

- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentato da olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, dal gusto delicato, con acidità non superiore a gradi 1 % in peso, espressa in acido oleico.

Si riferisce al prodotto ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, che non abbia subito manipolazioni chimiche ad eccezione del lavaggio, la sedimentazione, senza aggiunta di sostanze estranee e di oli di altra natura.

L'olio extravergine di oliva richiesto dovrà essere 100 % italiano quindi prodotto con olive italiane, lavorato e confezionato in Italia.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Il prodotto dovrà possedere i parametri chimici tipici dell'olio di oliva specificato dal Reg. CEE 2568/91 allegato 1, non dovrà avere residui da solventi organici da estrazione né tracce di prodotti estranei (pesticidi, additivi, ecc.).

I limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione sono quelli contenuti nel Decr. MINISAN del 19.05.00.

L'olio dovrà essere fornito in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili soltanto mediante effrazione oppure muniti del sigillo di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore.

Sui recipienti devono risultare:

- denominazione del prodotto secondo le norme vigenti
- le caratteristiche, il nome e la ragione sociale del confezionatore
- il luogo dello stabilimento del confezionamento

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- essere di raccolta non superiore a un anno.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati:

- con farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e oli di origine animale o grassi idrogenati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si richiedono prodotti stagionali di provenienza preferibilmente italiana.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di sostanze ad azione antiparassitaria in dosi rilevanti e/o aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea, oltre ad avere subito, a volte, una maturazione forzata.

Per alcuni prodotti (ad esempio banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

I prodotti orticoli devono essere al giusto grado di maturazione e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Gli ortaggi devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;

- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.
- essere preferibilmente di provenienza locale – km 0

Patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

La verdura proveniente da coltura biologica deve essere provvista di idonea documentazione in conformità al DM n.338/92 e rispondente ai requisiti del regolamento 2092/91 e s.m.i.. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- **riportare chiaramente la provenienza italiana**; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenei ed uniformi per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, adatti al pronto consumo o ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere puliti e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi privi di sapori e odori anormali;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;

Pomacee

- Categoria ammessa 1°
- Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione ed il peduncolo può essere danneggiato
- La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata
- I difetti di buccia non devono superare 2 cm di lunghezza e/o 1cm di superficie

- *Tolleranze: Massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.*

Mele

Diametro minimo 75-80 mm

Alcune cultivar richieste:

- Golden Delicious
- Red Delicious
- Starking Delicious
- Starkcrimson
- Fuji

Pere

Diametro minimo 70-75 mm

Alcune cultivar richieste:

- William
- Abate Feel
- Conference
- Decana del Comizio

Drupacee

- Categoria ammessa 1°
- Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione
- La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata
- I difetti di buccia non devono superare 1 cm di lunghezza e/o 0.5 cm di superficie
- Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria

Pesche

Diametro minimo 67-70 mm

Nettarine

Diametro minimo 67-70 mm

Albicocche

Diametro minimo 35-40 mm

Susine

Diametro minimo 35-40 mm

Agrumi

- Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice
- I frutti non devono essere stati trattati al difenile.
- Categoria ammessa 1°
- Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche
- La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
- Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

Arance

Diametro minimo 80-85 mm

Alcune cultivar richieste:

- Moro
- Tarocco
- Sanguinello
- Washington Navel
- Ovale (Calabrese)

Limoni

Alcune cultivar richieste:

- Femminello Comune
- Femminello Santa Teresa
- Interinato

Mandarino Clementine Mandaranci

Diametro minimo 61-65 mm

Alcune cultivar richieste:

- Palermo
- Paternò
- Tardivo di Ciaculli
- Di Nules
- Oroval

Uva da tavola

- Categoria ammessa 1°: Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).
- Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma alle caratteristiche minime.

Alcune cultivar richieste:

- Italia
- Regina
- Americana
- Olivella

Banane

- I frutti dovranno avere una forma tipica , con picciolo integro , la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.
- La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
- Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
- Il peso medio è compreso tra i 145 - 175 gr. ; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie)

- I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.
- La polpa deve essere di giusta consistenza , profumata , saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali , animali o da virus.
- La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

SALE ALIMENTARE COMUNE

E' richiesto il sale iodato di cui al D.M. n.562/95.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno risultare conformi alla legge 27/01/68, n. 32 ed al D.Lgs. n. 110/92 e s.m.i., in confezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzzi.

La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.

FARINA

La farina deve essere di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge.

Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

ACQUA IN BOTTIGLIA

(da fornirsi in caso di necessità in alternativa all'acqua potabile microfiltrata)

Secondo il D.M. n.135/2001, a modificazione del D.Lgs. del 12/11/1992, concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) acqua minerale naturale;
- b) *denominazione* dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n. 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione,
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume dei recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 500,1000 o 1500 cc., costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

SUGHI

Il **pesto** dovrà essere preferibilmente preparato presso il centro di cottura. Qualora venga utilizzato in forma confezionata, già pronta, dovrà risultare privo di additivi e ottenuto con i soli prodotti necessari per la ricetta.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

I limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione sono quelli contenuti nel Decr. MINISAN 19.05.00 e successive modifiche.

Il **sugo al pomodoro** e il **ragù** dovranno essere preparati presso il centro di cottura con prodotti freschi. Fuori stagione, è ammesso l'uso dei soli pomodori pelati in scatola.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/75.

Dovranno provenire da coltivazioni nazionali.

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pelati non devono presentare frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi infestanti o essere intaccati da altri organismi.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1 %, come dall'art. 67 del D.P.R. 327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62, D.M. 21.03.73 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega di stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18.02.84.

Ulteriori normative nel D.P.R. 777/82, G.U. n.98 del 28.10.82.

Polpa di pomodoro

Stesse caratteristiche richieste per i pomodori pelati.

Concentrato di pomodoro

Stesse caratteristiche richieste per i pomodori pelati e la polpa di pomodoro

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 753/82.

E' richiesto il miele di acacia, millefiori o di taglio di provenienza di produttori locali.

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

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi
- presentare una acidità modificata artificialmente

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione miele o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore
- l'anno di produzione

PARTE IV MENU'E TABELLE DIETETICHE

Art. 31 - Principi generali

1. Il pasto-tipo richiesto deve comprendere:
 - un primo piatto costituito da cereali (pasta, riso, orzo mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare;
 - un secondo piatto composto da carni bianche o rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori;
 - un contorno di verdure / ortaggi (patate non più di una volta alla settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati);
 - pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
 - frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana o dessert;
 - acqua del rubinetto microfiltrata o, in casi eccezionali, minerale naturale secondo le indicazioni riportate all'art. 30 (tabelle merceologiche "acqua")
2. Il menù rispondente a caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale è impostato in quattro articolazioni settimanali cicliche, come da schede allegate al presente capitolato, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed è diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o loro eventuali modifiche autorizzate o richieste dall'A.S.L. competente.
4. L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di apportare variazioni programmate ai menù, purché approvati dal S.I.A.N. dell'A.S.L. competente. Di norma, le variazioni del menù potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, attestati dai questionari compilati da insegnanti e personale addetto alla distribuzione, e su consulenza del dietista.
5. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è consentita la variazione del menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, previa richiesta al Comune e successiva autorizzazione.
6. E' consentita, altresì, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - errata fornitura rispetto a quella richiesta,
 - interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - blocco cautelativo delle derrate o sospensione cautelativa di un fornitore in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio, presso i fornitori;

6. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio Comunale a ciò preposto con comunicazione scritta e trasmessa via fax. Nessuna variazione dei menù, o delle modalità di preparazione previste dal manuale di autocontrollo HACCP potrà essere effettuata senza la specifica autorizzazione dall'ufficio Comunale competente.
7. A cura della Ditta il menù dovrà essere esposto in ogni refettorio.

Art. 32 - Tabelle dietetiche

1. I pasti devono rispettare le grammature che risultano dalle schede riportanti il menù allegate al presente capitolato e consegnati, negli orari stabiliti, nei punti di consumo. Non è ammessa la somministrazione di una seconda porzione per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari nell'ambito della prevenzione dell'obesità in età evolutiva. Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard di qualità che impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù prestabilito.
2. Nelle schede suddette sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione, a crudo, e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.
3. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:
 - cambio stagionale;
 - grado di accettazione degli utenti;
 - necessità di sperimentazione;
 - ulteriori inserimenti di prodotti biologici.

Art. 33 - Diete speciali

1. La ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti portatori di intolleranze ed allergie alimentari, affetti da celiachia o da particolari patologie (nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.).
2. La richiesta per le diete speciali deve essere effettuata dal medico curante con certificato medico elencante chiaramente e specificatamente gli alimenti da non somministrare. In base alla prescrizione medica, le diete speciali devono essere formulate da personale esperto per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nella scuola, con specifica indicazione degli alimenti permessi e di quelli da evitare. Per le diete speciali per i soggetti celiaci devono essere fornite anche specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura dei prodotti privi di glutine. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno delle diete speciali.
3. Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base. Ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area dedicata, anche temporaneamente e riposta in una vaschetta o piatto monoporzione contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile. Le vaschette/piatti devono essere inserite in contenitori termici idonei al mantenimento della temperatura dei cibi sino al momento del consumo del pasto.
4. Gli utensili utilizzati per la preparazione ed il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.

5. E' bene che la distribuzione dei pasti avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale identificati dal personale addetto di concerto con l'insegnante e prosegue successivamente per gli altri commensali.
6. L'obbligo di campionatura non si applica alle diete speciali qualora queste non superino il numero di 5 pasti per tipologia di alimenti esclusi.
7. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa deve presentare all'Ufficio competente del Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nonché copia delle eventuali integrazioni dello studio o procedure o attività previste dal manuale di autocontrollo HACCP. Le variazioni verranno trasmessa all'A.S.L. competente e, dopo l'autorizzazione, verranno introdotti nel menu scolastico.

Art. 34 - Condimenti

1. Per condimento delle pietanze, compresi sughì e salse, sia a crudo che in cottura, va utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva a fragranza delicata; solo per poche ricette può essere impiegato il burro. Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.
2. Le verdure cotte o crude dovranno essere condite in cucina con olio extravergine d'oliva.
3. Le paste asciutte dovranno essere condite in cucina prima della distribuzione.
4. Allo scopo del mantenimento delle caratteristiche organolettiche, ad alcuni alimenti può essere aggiunta parte dell'acqua della cottura (ad esempio per le paste asciutte) o altri liquidi di governo.
5. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano grattugiato in giornata.

Art.35 – Disposizioni finali

Quanto descritto di seguito non è un obbligo per la ditta concessionaria, ma potrebbe essere realizzata con la collaborazione del Comune, del personale docente e ausiliario. Si auspica, da parte dell'impresa affidataria, la programmazione e lo svolgimento di attività didattiche formative attraverso mini-laboratori, con l'obiettivo di introdurre buone pratiche di consumo alimentare all'interno della mensa scolastica, che portino un contributo per una maggiore sostenibilità, con un'attenzione alle dimensioni ambientale, sociale ed economica. Il raggiungimento di tale obiettivo generale è da considerarsi un processo graduale, da modificare e perfezionare di anno in anno.

Rappresenta inoltre un'opportunità educativa per i bambini fruitori del servizio e per i loro genitori. Si intende creare così un esempio virtuoso di intervento a favore dell'ambiente.

Nello specifico l'impresa affidataria potrebbe, a titolo esemplificativo, organizzare e gestire attraverso personale qualificato:

Un Orto didattico/ Laboratorio di agricoltura per far conoscere agli alunni, sul campo e concretamente, la provenienza ed il processo produttivo da cui si origina ciò che si consuma: attraverso la predisposizione di un orto didattico nelle vicinanze della cucina della scuola al fine di portare direttamente in tavola ciò che i bambini avranno contribuito a produrre. I piccoli così imparano che occorre prendersi cura della terra perché dia buoni frutti.

Momenti formativi in classe: i giovani consumatori impareranno a riconoscere le valenze qualitative e culturali di quello che viene proposto come cibo. In questo modo, si faranno potenzialmente portatori di un'alimentazione sana ed equilibrata anche in famiglia.

Momenti formativi sul riciclaggio dei rifiuti prodotti in mensa. Alla fine del pasto gli allievi potrebbero aiutare gli addetti alla mensa a separare quanto avanzato e quindi a smaltirlo in appositi contenitori differenziati.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale di concessione in merito alle caratteristiche degli alimenti si rimanda a:

“Linee Guida per la ristorazione scolastica in Piemonte” dettate dalla Regione Piemonte nell’anno 2002 e consultabili sul sito internet della Regione medesima:

http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/ris_collettiva/ris_scolastica.pdf

“Proposte operative per la ristorazione scolastica” formulate dalla Regione Piemonte nell’anno 2007 e consultabili sul sito internet della Regione medesima:

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative-per-la-ristorazione-collettiva.html>

“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” dettate dal Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione nell’anno 2010 e consultabili sul sito internet:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE:

“A” MENU INVERNALE ED ESTIVO

“B” TABELLE DIETETICHE – GRAMMATURE

Sommariva del Bosco, _____

Il Responsabile del Servizio



A.S.L. CN2
 Azienda Sanitaria Locale
 di Alba e Bra

Via Vida, 10 - 12051 ALBA (CN)
 Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316460
 e-mail: astor2@tegetmail.it - www.aslcn2.it

P.U.Ox/ Fax: 02119170044

S.O.C. Igiena Alimenti e Nutrizione

Direttore MAIMONE Diego
 Via Vida, 10 - 12051 ALBA (CN)
 0173-316111-3411 - fax 0173-316460
 e-mail: com.vba@aslcn2.it
 Via L. Galvani, 1 - 12048 BRA (CN)
 0173-426-53 - Fax 0173-515452 - 0173-426432
 e-mail: dir@aslcn2.it

Alba, 09.12.15

PROTOCOLLO	
reg. n. (CN) 4.12.15	6868
Classificazione	
Risposta a nota n. del	

Spett.le Comune di Sommariva del
 Bosco
 Piazza Seysael 1,
 12048 Sommariva Bosco (CN)

OGGETTO: Vidimazione menù estivo / invernale scuole

I menù in oggetto, protocollo interno 0067532 del 09.12.2015 sono stati valutati in base alla varietà degli alimenti, degli abbinamenti e alla rotazione dei vari piatti, sulla base dei criteri Regionali indicati nella "Proposte operative per la ristorazione scolastica".

La maggior parte delle proposte offerte risulta equilibrata e pertanto si restituiscono tali menù vidimati unitamente al foglio delle grammature.

Con l'occasione porgo cordiali saluti e auguri di buon Natale.

Il Direttore della S.O.C. S.I.A.N.
 Dott. Pietro MAIMONE

Diretta Dietista Marcella Beraud

Marcella Beraud



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO (Provincia di Cuneo)		
22 DIC 2015		
Prot. N. 783		
Cal.	Classe	Fasc.



Allegato:

“A”MENU’ INVERNALE E MENU’ ESTIVO

1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI’	LUNEDI’	LUNEDI’	LUNEDI’
Minestrone con riso	Pasta al pomodoro	Ravioli olio e salvia	Gnocchi al pesto
Nasello* dorato	Tomini	Petto di pollo al forno	Scaloppina di tacchino al limone
Patate al forno	Carote	Spinaci * con grana	Fagiolini*
Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
MARTEDI’	MARTEDI’	MARTEDI’	MARTEDI’
Pasta al ragù di verdura	Risotto agli asparagi	Lasagna al forno	Pasta e zucchine
Bocconcini di tacchino	Milanese di pollo al forno		Frittata verde
Melanzane grigliate	Spinaci* con grana	Fagiolini* al forno	Insalata verde
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
MERCOLEDI’	MERCOLEDI’	MERCOLEDI’	MERCOLEDI’
Pizza rossa	Pasta alla carbonara	Gnocchi pomodoro e basilico	Cannelloni ricotta e spinaci
Fresco tenero	Polpette di pesce*	Platessa* dorata	
Insalata verde	Zucchini	Melanzane grigliate	Insalata di pomodori
Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
GIOVEDI’	GIOVEDI’	GIOVEDI’	GIOVEDI’
Pasta integrale al pesto	Minestrone con pasta	Pizza rossa	Crema di verdura con crostini
Hamburger di vitello	Polpette di manzo	Bra tenero	Spezzatino e piselli*
Fagiolini*	Patate al forno	Insalata verde	Zucchini
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Macedonia di frutta fresca
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
VENERDI’	VENERDI’	VENERDI’	VENERDI’
Risotto alle zucchine	Insalata di riso con verdure	Risotto al ragù di verdura	Pasta integrale pomodoro e basilico
Frittata verde	Tonno sott’olio	Frittata	Polpette di pesce*
Spinaci *	Insalata mista	Carote	Insalata verde
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale

*prodotto surgelato

MENU ESTIVO



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO

PROVINCIA DI CUNEO

Area Servizi alla Persona – Ufficio Assistenza - Istruzione- tel.0172-566215 - fax 0172-54002
www.sommarivabosco.it - assistenza@comune.sommarivadelbosco.cn.it – istruzione@comune.sommarivadelbosco.cn.it

1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
Minestrone con riso	Pasta al pomodoro	Polenta	Gnocchi al pesto
Milanese di pollo al forno	Bra tenero	Spezzatino di vitello	Bra tenero
Patate al forno	Carote	Fagiolini*	Insalata verde e carote
Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Pasta al ragù di verdura	Risotto agli asparagi	Risotto alla zucca	Pasta olio e salvia
Frittata	Scaloppina di tacchino al limone	Milanese di pollo	Frittata
Broccoli	Spinaci* con grana	Carote	Finocchi gratinati
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Pizza rossa	Pasta alla carbonara	Crema di verdura con legumi	Lasagne al forno
Fresco tenero	Polpette di pesce*	Polpette di pesce*	
Insalata di carote	Broccoli	Patate al forno	Fagiolini* all'olio
Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Pasta integrale al pesto	Minestrone con pasta	Pizza rossa	Crema di verdura con crostini
Hamburger di vitello	Polpette di manzo	Tomini	Milanese di pollo al forno
Finocchi gratinati	Patate al forno	Cavolfiori gratinati	Patate al forno
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Macedonia di frutta fresca
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
Risotto alla parmigiana	Pasta olio e salvia	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale pomodoro e basilico
Platessa* dorata	Frittata	Frittata	Platessa* dorata
Fagiolini*	Finocchi	Insalata verde	Carote
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale	Pane mezzo sale

*prodotto surgelato

MENU INVERNALE



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO
PROVINCIA DI CUNEO

Area Servizi alla Persona – Ufficio Assistenza - Istruzione- tel.0172-566215 - fax 0172-54002
www.sommarivabosco.it - assistenza@comune.sommarivadelbosco.cn.it – istruzione@comune.sommarivadelbosco.cn.it

ALLEGATO “B” TABELLE DIETETICHE – GRAMMATURE

Regione Piemonte
 AZIENDA SANITARIA LOCALE N. CN2
 VIA VIDA N. 10
 12051 ALBA (CN)
 C.F./Partita I.V.A. n.: 02419170044



ALIMENTI*	Porzione		
	(grammi/ml)		
Cereali, derivati e tuberi	INF.	PRIM.	SEC.
Pasta o riso asciutti	55	65	80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30	35	40
Pasta all'uovo	45	55	70
Pasta all'uovo (per lasagne)	35	45	55
Gnocchi di patate	150	180	200
Farina di mais per polenta	55	65	70
Ravioli, tortellini freschi asciutti	85	100	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	35	50	60
Patate per contorno	120	150	200
Patate per purea	100	130	180
Patate per minestrone/passati/creme	30	40	50
Pane	40-50	50-60	60-70
Pane integrale	60	70	80
Crostini di pane/fette biscottate/crackers	25	30	35
Pizza pomodoro e mozzarella	140	170	200
Ortaggi e frutta	INF.	PRIM.	SEC.
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	min 30	min 40	min 50
Ortaggi freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.)	min 80	min 100	Min 120
Ortaggi freschi da consumare cotti	min 130	min 150	200
Verdure surgelate da consumare cotte	min 130	min 150	200
Misto verdure fresco/surgelata per minestrone/passati	min 80	min 100	Min 120
Verdura per primi piatti asciutti	min 30	min 40	min 50
Frutta fresca	100	120	150

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Vidale, 10 - 12051 Alba
 Tel. 0173/216613-542
 Fax 0173/216480
 e-mail: san.asl@aslcn2.it

Via Vidale, 1 - 12042 Bra
 Tel. 0172/420410
 Fax 0172/420433
 e-mail: san.bra@aslcn2.it

Responsabile S.O.C. Dr. Piera MAIMONE
 (responsabile del Servizio)

Fila:

Pagina 1 di 2

Regione Piemonte
 AZIENDA SANITARIA LOCALE N. CN2
 VIA VIDA N. 10
 12051 ALBA (CN)
 C.F./Partita I.V.A. n.: 02419170044



ALIMENTI*	Porzioni		
	(grammi/ml)		
Condimenti	INF.	PRIM.	SEC.
Olio extra vergine di oliva (per piatto)	5	5	5
Basso	5	5	5
Secondi piatti e proteici	INF.	PRIM.	SEC.
Carne (arrosto, petto di pollo..)	60	80	100
Coscia di pollo (carne con osso)	70	90	120
Carne per polpette/ripieni	40-50	50-60	60-70
Carne per ragù	15	20	20
Salumi magri (prosciutto cotto, crudo, bresaola, arrosto di tacchino, manzo affumicato..)	40	50	65
Pesce fresco (sgogliola, plateese..)	70	90	120
Pesce surgelato	70	90	120
Tonno in scatola al naturale	60	70	80
Uova	n° 1	n° 1	n° 1-1,5
Uova per preparazioni	1 x 8 pers.	1 x 6 pers.	1 x 5 pers.
Formaggi freschi (mozzarella, primo sale, tomino..)	50	80	100
Formaggi stagionati (fontina, parmigiano..)	35	50	60
Ricotta di latte vaccino	70	100	150
Formaggio per preparazioni	10	15	20
Mozzarella per pizza	40	50	60
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto/minestre	20	30	40
Legumi secchi nel primo piatto asciutto/minestre	10	15	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	70	90	110
Legumi secchi come secondo piatto	30	40	50

* Il peso degli alimenti si riferisce al prodotto crudo e al netto degli scarti.

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Vida, 10 12051 Alba
 Tel. 0172/23413-542
 fax 0172/234491
 e-mail: igam_alba@aslcn2.it

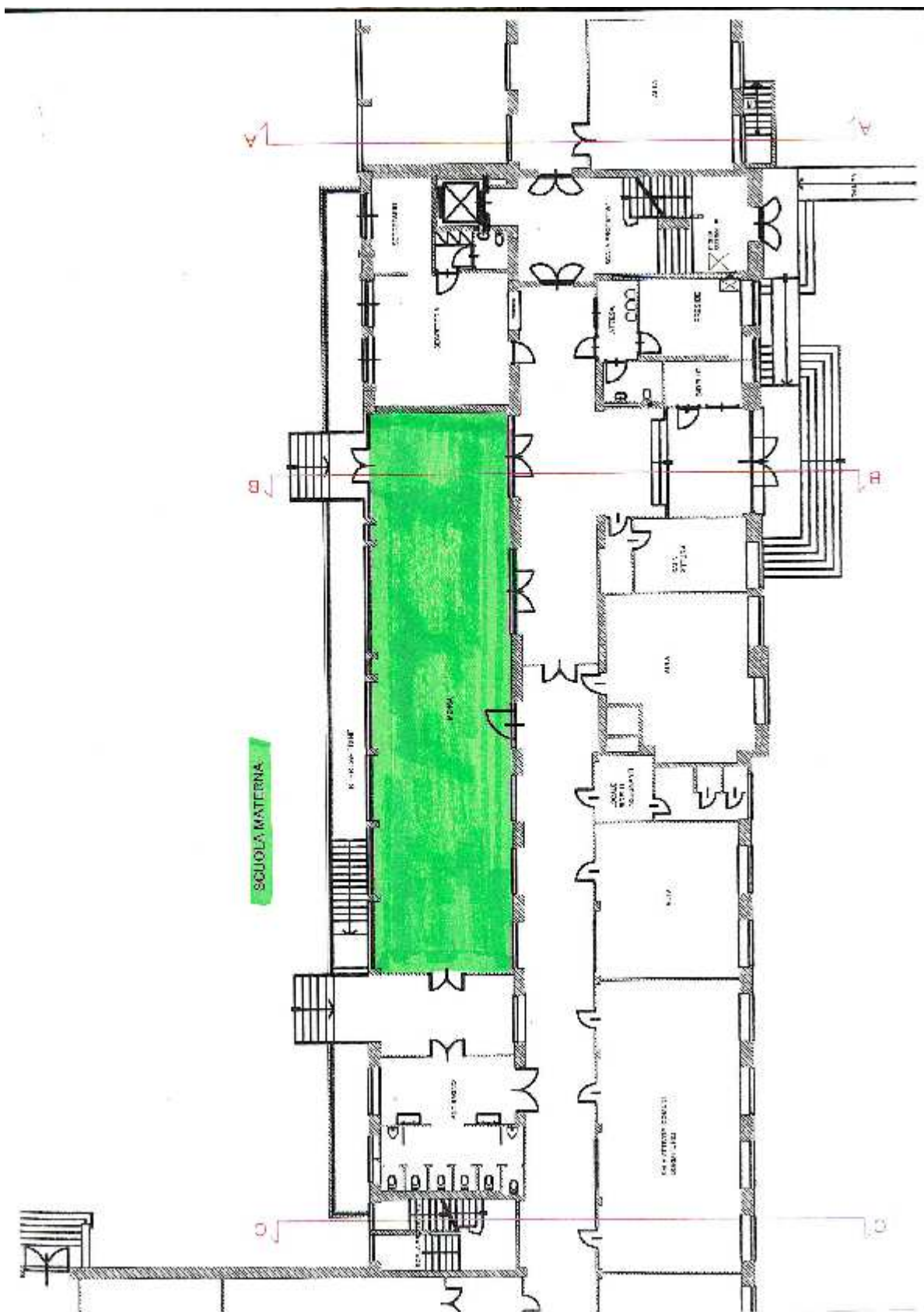
Via Garibaldi, 1 12042 Bra
 Tel. 0172/230410
 Fax 0172/234433
 e-mail: sanita@as.cn2.it

Responsabile S.O.C. : Dott. Pietro MARMONP
 Responsabile del Servizio:

File:

Pagina 2 di 2

Planimetria locale mensa scuola materna (evidenziata in verde)



PLANIMETRIA LOCALI MENSA SCUOLA ELEMENTARE, LOCALE CUCINA E DEPOSITO E RELATIVI SERVIZI IGIENICI. (evidenziati in colore rosa).

