



CITTÀ DI ARONA

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DI ARONA E SERVIZI AFFINI**

CIG [565166095D]

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Con la presente procedura di gara, l'Amministrazione Comunale (di seguito anche A.C.) intende ottenere dalle ditte invitate la predisposizione di proposte atte a garantire, nel più rigoroso rispetto di tutte le vigenti norme di carattere igienico sanitario, una elevata qualità del servizio, la massima genuinità dei cibi e la loro accurata preparazione.

I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione e la gestione del servizio di mensa, consistente nell'approvvigionamento, nella preparazione, trasporto e nella somministrazione di un pasto giornaliero ai bambini, insegnanti e personale ausiliario avente diritto dell'Asilo Nido comunale, della Scuola d'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola secondaria di 1° grado statali, dei partecipanti al Centro di Assistenza Diurno ed a eventuali Centri Estivi nonché delle persone che usufruiscono del servizio di pasti a domicilio, in tutti i giorni feriali e festivi*, nonché nel riassetto e pulizia dei locali (refettori scolastici e centri cottura).

*Per fornitura nei giorni festivi si intende che, a richiesta della stazione appaltante, dovrà essere garantita la fornitura di pasti a domicilio per anziani anche nei giorni festivi. Limitatamente ai giorni festivi e per i pasti anziani, il servizio potrà essere assicurato anche con modalità alternative alla produzione diretta presso i centri di cottura comunali purché ritenute idonee dal Comune di Arona. Le condizioni economiche di fornitura dovranno essere le medesime.

Art. 2 - Durata e ammontare del contratto

Il servizio oggetto del presente appalto si riferisce al periodo 1 settembre 2014 - 31 agosto 2017. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di esercitare le seguenti opzioni:

- periodo opzionale ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett b) dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2019 per un valore complessivo stimato in € 1.235.216,40 +iva
- servizi opzionali ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett a) per complessivi € 250.000,00 + iva

Il valore presunto del contratto somma, tenuto conto di tutte le opzioni, come descritte nel par. 3.1. del disciplinare di gara, ad **euro 3.338.041,00=** I I.V.A e oneri per la sicurezza esclusi, calcolato su un costo unitario per pasto pari ad euro **4,70 (quattro/70)** I.V.A. e oneri per la sicurezza esclusi. L'importo a base di gara, riferito al periodo 1 settembre 2014 - 31 agosto 2017, pari ad **euro 1.852.824,60** = I.V.A. e oneri per la sicurezza esclusi e al netto di tutte le opzioni, è calcolato sulla base dei pasti erogati nell'a.s. 2012/13.

Alla scadenza del contratto, il privato contraente è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a garantire la prestazione fino all'aggiudicazione del nuovo appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il servizio, qualora ne ravvisasse la necessità (a mero titolo esemplificativo: apertura di nuove scuole, chiusura di scuole di Comuni limitrofi, crescita o diminuzione della popolazione scolastica, ecc.), a suo insindacabile giudizio, nei limiti del 20% dell'ammontare del corrispettivo contrattuale. Si ricorda comunque che il servizio è soggetto a variabilità in funzione dell'orario scolastico (che viene disposto dai Consigli di Circolo, soggetti estranei all'Amministrazione Comunale), delle variazioni imposte dalla Riforma della Scuola, nonché dalle scelte delle singole famiglie trattandosi di servizio a domanda individuale al quale le famiglie possono liberamente aderire o meno.

Il valore dell'appalto è quindi indicato in via presuntiva sulla base dei dati riferiti all'a.s di riferimento ed è pertanto puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

Il costo del pasto, come individuato nell'offerta dell'aggiudicatario, rimarrà invariato per l'intero anno scolastico fatta salva la revisione, in aumento o diminuzione, che sarà operata ogni mese di agosto a partire dal 2015, in base all'istruttoria condotta dai competenti organi tecnici dell'Amministrazione Comunale con l'applicazione- in aumento o diminuzione- dell'indice ISTAT FOI generale riferito al mese di giugno del medesimo anno. Tale variazione verrà applicata ai prezzi dei pasti che verranno erogati a partire dal successivo mese di settembre.

Art. 3 - Caratteristiche generali del servizio

Il Comune di Arona concede in uso gratuito all'impresa aggiudicataria, al fine dell'esecuzione delle prestazioni in oggetto e per tutto il tempo della durata del contratto, i propri impianti di cottura e confezionamento dei pasti, situati presso l'Asilo Nido (per i soli pasti destinati agli utenti dell'asilo stesso o per situazioni di emergenza) e presso l'edificio comunale di Via C. Battisti (per gli altri pasti).

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere, con propria organizzazione, a gestire i suddetti centri nel rispetto delle norme vigenti in materia per l'approntamento e la successiva distribuzione dei pasti.

La distribuzione avverrà mediante idonei automezzi di proprietà o comunque nella disponibilità dell'impresa appaltatrice. Tutti i relativi costi di funzionamento, manutenzione, assicurazione e bollo sono a totale carico dell'impresa appaltatrice.

Le prestazioni oggetto del contratto consistono in:

- approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- immagazzinaggio delle derrate predette;
- preparazione dei pasti presso il Centro di Cottura sito in Via Cesare Battisti o presso l'Asilo Nido (per i soli pasti ad esso destinati);
- trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione alle Scuole D'Infanzia ed alle scuole primarie e secondarie di 1° grado e loro consegna presso i locali di ristorazione;
- preparazione dei tavoli, servizio a tavola e rigoverno dei locali, delle stoviglie e delle eventuali attrezzature esistenti in tutte le sedi scolastiche indicate in allegato dove si svolgono i pasti;
- distribuzione del cibo dai contenitori ai piatti,
- distribuzione di acqua minerale (bottiglie da 1,5 litri) per i soli utenti dell'asilo nido.
- distribuzione, presso i plessi, di acqua potabile di rete mediante caraffe (la cui fornitura e l'eventuale periodica integrazione è a carico della ditta appaltatrice) di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5 litri) munite di coperchio ed idonee al lavaggio in lavastoviglie. Per i bambini della Scuola d'Infanzia dovrà essere assicurato anche il riempimento dei bicchieri.
Il riempimento delle caraffe è a carico della ditta appaltatrice.
- taglio della carne e sbucciatura (presso i refettori) della frutta per i bambini della Scuola d'Infanzia;
- sbucciatura della frutta (presso i refettori) per i bambini delle classi del primo ciclo della Scuola Primaria;
lavaggio di pentolame e stoviglie e pulizia e riassetto dei locali di ristorazione e di cottura;
- limitatamente ai pasti destinati al centro diurno disabili ed ai pasti anziani il servizio consiste nell'approvvigionamento, preparazione dei pasti, trasporto, ritiro e lavaggio contenitori escludendo la distribuzione, pulizia e riassetto locali.
- rilevamento numero pasti e bollettazione mediante apposito software

Il servizio a carico dell'impresa aggiudicataria deve comunque garantire il regolare funzionamento della mensa, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto e indiretto con il cibo, in quanto i docenti dovranno esclusivamente vigilare e assistere durante il pasto.

Art. 4 - Numero indicativo di pasti annuali

I dati storici del servizio di ristorazione sono indicati nell'allegato A, suddivisi per tipologia di utenza. Il numero totale di pasti consumati da settembre 2012 ad agosto 2013 è stato di n. 131.406.

I quantitativi sono da ritenersi solo indicativi ed hanno mero scopo informativo, non vincolano quindi in alcun modo la stazione appaltante.

MODALITA' DEL SERVIZIO

Art. 5 - Logistica e orari

Sia le cucine che i refettori sono ubicati nel territorio del Comune di Arona. Il trasporto e la distribuzione dei pasti dovranno avvenire presso gli edifici e le località di seguito indicate e con le evidenziate modalità:

ASILO NIDO

Si dovrà provvedere alla produzione ed alla somministrazione in loco (via Mottarone - Arona)

CENTRO DIURNO

Produzione nei locali di via C. Battisti. Il servizio prevede la preparazione, porzionatura e consegna del pasto presso il Centro di Assistenza Diurno (CAD) sito in C.so Liberazione ad Arona.

Sarà a carico dell'impresa appaltatrice il ritiro ed il lavaggio dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto. La distribuzione verrà curata direttamente dal personale del centro.

Pasti a domicilio per anziani

Produzione nei locali di via C. Battisti. Il servizio prevede la preparazione, porzionatura e consegna del pasto ad domicilio degli utenti. Il pasto dovrà essere in monoporzione (piatto termosigillato) inserito in specifico contenitore isotermico e dovrà essere realizzato secondo il menù di cui all'allegato D. Il Comune di Arona ha alla data della pubblicazione del bando una convenzione attiva con i vicini comuni di Colazza, Comignago, Dormelletto, Oleggio Castello, Paruzzaro, Massino V., Nebbiuno, Pisano (tutti in provincia di Novara) per l'erogazione dei servizi socio – assistenziali, ivi compresi i pasti a domicilio, pertanto parte dei pasti sarà da consegnarsi presso il domicilio degli utenti residenti nei suddetti comuni in base alle effettive richieste soggette a variazione nel tempo.

Sarà a carico dell'impresa appaltatrice il ritiro ed il lavaggio dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto.

SCUOLA PRIMARIA

Produzione nei locali di via C. Battisti e consumo presso i plessi:

Nicotera - Via C. Battisti

Usellini (servizio c/o refettorio e n. 1 aula) - Via Piave

Anna Frank (servizio da svolgersi nelle aule) – Via F.lli Bandiera

D. Alighieri – Via D. Alighieri

SCUOLA D'INFANZIA

Produzione nei locali di via C. Battisti e consumo presso i plessi:

Usellini - Via Piave

Bottelli – Via C. Battisti

SCUOLA SECONDARIA

Produzione nei locali di via C. Battisti e consumo presso il plesso:

DI 1° GRADO

Giovanni XIII – Via Monte Rosa

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura comunale di via C. Battisti. Qualora, per ragioni di emergenza, presso tale centro non fosse possibile la produzione, la ditta appaltatrice dovrà garantire – al medesimo prezzo- il servizio appoggiandosi ad un centro di cottura – fisso o mobile - alternativo nella propria disponibilità che garantisca il mantenimento delle caratteristiche qualitative del pasto con le modalità e i limiti dettagliati all'art. 65 del presente Capitolato.

- . -

La ditta dovrà altresì garantire la rilevazione quotidiana del numero dei pasti ai fini della preparazione dei pasti ed ai fini del successivo inserimento nel software di gestione della bollettazione per il quale si rimanda all' art. 66 del presente capitolato.

ORARI INDICATIVI DI DISTRIBUZIONE

| | |
|-------------------------------|---|
| Scuola D'Infanzia | ore 12,00 ca. |
| Scuola Primaria | ore 12,30 ca. (12,40 scuola Usellini) |
| Scuola Secondaria di 1° grado | ore 13,05 ca. |
| Ristorazione Assistenziale | ore 10,45/12,00 ca. |
| Centro Diurno | ore 12,00 ca. (sola consegna del pasto) |

La distribuzione, escluso il servizio di Ristorazione Assistenziale, avverrà al tavolo (per le sole scuole secondarie di 1° grado per le quali potrà essere consentito – previo accordo con il Comune - il self-service, così come per il secondo ciclo delle scuole primarie), mediante utilizzo di carrelli termici, con stoviglie a recupero che verrà lavato in loco. L'organizzazione dell'eventuale self-service (servizio di primo, secondo piatto e contorno contemporaneamente, o servizio del secondo piatto dopo che gli alunni avranno terminato di consumare il primo) sarà indicata dal Comune.

Il servizio si intende gestito con turno unico (così come avviene attualmente), la ditta appaltatrice dovrà tuttavia garantire senza aggravio di costi per il Comune di Arona, qualora richiesto dalla Stazione Appaltante per eventuali motivi di sovraffollamento o mancato rispetto delle normative di legge, il servizio in alcuni plessi anche con doppio turno.

Presso il plesso Anna Frank (e la scuola Usellini limitatamente ad un'aula) la somministrazione e la consumazione del pasto avverrà direttamente nelle aule impiegate per le lezioni scolastiche.

L'impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso le scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

NB: Il piano di trasporto dovrà essere elaborato sulla base del turno unico di servizio, in quanto la gestione mediante doppio turno è mera ipotesi.

Il servizio dovrà comprendere:

- fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto composto da:

Un primo piatto

Un secondo piatto con contorno

Frutta o gelato o yogurt o dessert o dolce da forno

Pane

Acqua:

- . minerale (300 ml pro capite) per i soli utenti dell'asilo nido.
- . potabile di rete* (distribuzione in caraffa).
- . non è prevista la fornitura per il pasto anziani.

* *Potrà essere richiesta, senza oneri aggiuntivi per l'A.C., la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, nel caso in cui si presentassero difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.).*

secondo i menù prestabiliti e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL NO e dal Pediatra per l'Asilo Nido.

Per il Nido dovranno essere previsti – compresi nel prezzo del pasto – anche uno spuntino mattutino ed una merenda pomeridiana secondo quanto stabilito dall'ASL NO e dal Pediatra.

Art. 6 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati. Tali standard sono da considerarsi minimi e, come tali, inderogabili.

L'impresa appaltatrice dovrà adottare ed attuare scrupolosamente procedure di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/04.

Ogni variazione del servizio dovrà essere seguita da una coerente modificazione delle procedure predisposte.

CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Art. 7 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche (Allegato B). Le derrate alimentari destinate alle diete speciali (escluse diete religiose), oltre ad avere tutte le caratteristiche previste dall'Allegato B, dovranno essere prive di possibili allergeni con particolare riferimento ai prodotti garantiti privi di glutine. Pertanto, tutti i prodotti previsti nell'allegato B, quando utilizzati per diete speciali dovranno, oltre a presentare le caratteristiche descritte, essere anche privi di allergeni.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Utilizzo di prodotti biologici: nel rispetto di quanto previsto all'art. 59 della L. 23 dicembre 1999, n. 488, l'A.C. richiede l'impiego dei seguenti prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE n. 834/2007):

- frutta fresca di stagione (non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria, Agricoltura non UE, in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE, Agricoltura UE)
- pasta secca
- olio di oliva extra vergine (materia prima nazionale),
- uova

Le carni bovine fresche devono provenire preferibilmente da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.

Il prodotto deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso di almeno uno dei seguenti Marchi di Qualità:

- consorzio di tutela della razza,
- certificazione di filiera.

Le carni avicole dovranno provenire esclusivamente da allevamenti a terra.

Le migliorie alle caratteristiche delle derrate alimentari saranno valutate nell'ambito dell'assegnazione di punteggi per il progetto tecnico come da tabella di valutazione presente nel disciplinare di gara.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

L'Impresa ha l'obbligo di comunicare immediatamente l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e l'applicazione di penali.

Art. 8 - Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C. e previste nell'allegato Tabelle Merceologiche.

Art. 9 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

Art. 10 - Garanzie di qualità

Al fine di adeguare la conduzione della mensa alle esigenze igieniche e dietetiche, l'Impresa è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi.

L'Impresa dovrà acquisire da singoli fornitori e rendere disponibile all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle normative vigenti; la stessa dovrà inoltre rendere disponibili all'A.C. i documenti di acquisto delle derrate e tutte le schede prodotto.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 11 - Ricevimento delle materie prime

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP (come descritte in sede di offerta tecnica) e le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Art. 12 - Controllo delle consegne

Le consegne si effettueranno ad orari prestabiliti (in particolare non dovranno essere effettuate consegne nella seguente fascia oraria 10.30 – 13.30) affinché le derrate alimentari possano essere controllate al loro ingresso presso i centri di preparazione.

I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dalle restanti merci.

Art. 13 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono essere sempre ispezionate e smistate prima della lavorazione. Solamente i prodotti puliti e salubri saranno utilizzati per la preparazione dei piatti. La sistemazione delle derrate alimentari all'interno delle unità deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il deterioramento.

I prodotti sono scelti e ordinati per categoria, a seconda della tipologia di conservazione.

L'avvio agli appropriati luoghi di immagazzinamento è effettuato il più rapidamente possibile. I prodotti vengono protetti da ogni possibile inquinamento e ordinati in modo tale da ridurre gli eventuali rischi di contaminazione.

Si deve effettuare la rotazione delle scorte delle derrate per garantire un grado di freschezza ottimale.

Le scorte non dovranno mai superare, alle temperature adeguate, la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Art. 14 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.

Gli alimenti crudi e cotti di origine animale (esclusi quelli da conservare a temperatura ambiente e a temperature negative) devono essere sistemati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Gli alimenti cotti, da consumare freddi, possono essere posti in sosta temporanea, in attesa della somministrazione/confezionamento ad una temperatura compresa tra 0°C e +10°C (per questi alimenti, dopo la cottura, è previsto il trattamento con abbattitore rapido di temperatura).

Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 15 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa.

Le derrate alimentari congelate e/o surgelate che non sono utilizzate immediatamente per la preparazione dei piatti, dal momento del ricevimento devono essere sistemate e/o mantenute

a una temperatura uguale o inferiore a -18°C . Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 16 - La lavorazione degli alimenti.

Devono essere adottate delle misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti cucinati e precucinati, dal contatto diretto o indiretto da parte del personale o da parte di materie prime in una fase precedente di trasformazione. Il lavoro deve essere organizzato, nello spazio o nel tempo secondo il principio della "marcia in avanti".

Le merci devono essere tolte dai loro imballaggi prima di entrare nei locali di trattamento. Al bisogno, deve essere previsto il travaso in recipienti puliti e lavati. Il personale che manipola imballaggi, oggetti potenzialmente contaminati, derrate alimentari crude o prodotti semi-lavorati deve adottare le seguenti precauzioni:

- lavarsi ed asciugarsi le mani accuratamente dopo ogni tipo di operazione
- indossare un abbigliamento consono ai lavori e alle manipolazioni da effettuare (guanti monouso, mascherine, camice, copricapo).

Art. 17 - Il trattamento dei prodotti crudi

La lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e dei prodotti crudi di origine vegetale deve essere realizzata al di fuori delle zone di trattamento degli alimenti precucinati e cucinati ed in aree diversificate.

Se la disposizione dei locali non lo permette, queste operazioni saranno separate nel tempo da una fase di pulizia e di disinfezione.

Le verdure e le frutta crude, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugiatura, devono essere sempre accuratamente lavate con acqua potabile.

Può essere prevista una disinfezione di questi cibi tramite prodotti autorizzati dal Ministero della salute. Tale operazione di disinfezione sarà seguita da una energica risciacquatura con acqua potabile.

Il materiale che è stato a contatto con derrate alimentari crude o potenzialmente contaminate deve essere pulito e disinfettato.

In seguito alla preparazione, i prodotti devono essere ricoverati a una temperatura compresa tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Art. 18 - La cottura degli alimenti.

La cottura degli alimenti deve essere sempre concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo.

La durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo a una temperatura minima di $+65^{\circ}\text{C}$ fino al momento della distribuzione al consumatore.

Art. 19 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.

E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (è richiesta la predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 20 - Lo scongelamento dei prodotti.

Nel caso in cui i prodotti debbano essere scongelati prima della lavorazione o della cottura, debbono essere rispettate le seguenti procedure:

- Lo scongelamento dei prodotti deve avvenire a una temperatura positiva massima di +4°C.
- I prodotti scongelati devono essere lavorati entro le 24 ore successive.
- La risurgelazione di un prodotto scongelato è vietata per legge.

Art. 21 - L'allestimento dei piatti freddi - La sporzionatura (salumi e formaggi)

L'allestimento dei piatti freddi è una operazione che necessita di condizioni igieniche rigorose e che deve effettuarsi senza interruzioni. L'allestimento dei piatti freddi deve essere realizzato nei tempi più rapidi.

Prima dell'operazione di allestimento, il personale addetto a tale operazione deve lavarsi accuratamente le mani ed indossare mascherine e guanti monouso.

I prodotti utilizzati devono venire prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

I recipienti, il materiale e le stoviglie utilizzati per l'allestimento devono essere puliti e disinfettati in maniera efficace.

L'allestimento deve essere effettuato su piani di lavoro puliti e sgombri da derrate, utensili od oggetti suscettibili di provocare una contaminazione delle derrate stesse. Una volta terminato l'allestimento, i piatti devono essere immagazzinati a una temperatura positiva massima di +4°C fino al momento della distribuzione al consumatore o il trasporto.

Nel caso di distribuzione non refrigerata, i piatti freddi non devono stazionare per una durata superiore a un'ora a temperatura ambiente.

I piatti freddi devono essere sempre disposti in contenitori con coperchio o protetti con pellicola trasparente.

Art. 22 - Il riscaldamento dei prodotti.

Il riscaldamento dei prodotti deve essere sempre concepito con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo e la salubrità.

Il riscaldamento dei prodotti deve essere effettuato al fine di raggiungere rapidamente una temperatura di +75°C al *cuore* dell'alimento dal momento in cui questo cessa di essere refrigerato.

Gli alimenti riscaldati devono giungere al consumatore il più velocemente possibile e a una temperatura di almeno +65°C.

I prodotti devono essere riscaldati nel momento più prossimo all'ora della distribuzione, al fine di conservare le migliori caratteristiche organolettiche e nutritive.

Art 23 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.
- ove necessario, i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento .

- La mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude deve essere preferibilmente effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., tali operazioni potranno essere anticipate al giorno precedente il consumo, a condizione che la temperatura delle carni non superi i +7°C.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- La carne trita deve essere macinata nello stesso giorno di consumo o, esclusivamente per la preparazione delle lasagne, al massimo il pomeriggio antecedente il giorno del consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato il giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato (rif. art. 19).

Art. 24 - Condimenti

Le paste asciutte o il riso devono essere trasportate ai plessi, unicamente condite con olio extra vergine di oliva o burro come indicato dal menù. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato dovrà essere aggiunto presso la sede di distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella stessa giornata di consumo.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi (es. pesto), pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Per le cotture al forno dovrà essere utilizzato esclusivamente olio di oliva.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Art. 25 - Generi vietati

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'"Allegato B".

In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari. L'utilizzo è ammesso esclusivamente per la produzione di risotti, purché il prodotto non contenga glutammato di sodio.
- semilavorati di IV e V gamma, semilavorati freschi o surgelati, pronti da cuocere, precotti (ad eccezione, qualora, su richiesta dell'Impresa, il Comune accertasse la necessità, per

motivi igienico sanitari, di introdurre alcuni semilavorati per la realizzazione di una o più preparazioni alimentari previste dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune);

- grassi idrogenati,
- preparati liofilizzati per purea di patate,
- carni surgelate/congelate (con esclusione del pesce)
- prodotti in incompleto stato di cottura (es. carni al sangue)
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive in salamoia e delle mousse di frutta monoporzione.

L'A.C. pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) degli imballi per alimenti, specie se in banda stagnata.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura utilizzato dall'Impresa., devono essere esclusivamente quelle contemplate nel suddetto "Allegato B".

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

Art. 26 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel presente capitolato.

Qualora richiesto dall'A.C., l'Impresa dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i plessi, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano".

Art. 27 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti

L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti; tale operazione deve sempre avvenire quando i sacchi utilizzati sono pieni al massimo a tre quarti e comunque dopo ogni turno di lavoro.

I sacchi utilizzati devono essere facilmente sigillabili (richiudibili) e devono essere prontamente immessi negli specifici cassonetti per la loro rimozione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Contenitori e pattumiere, sanificati secondo quanto previsto dalle procedure HACCP adottate ed in ogni caso ogniqualvolta risultino in condizioni igieniche non sufficienti, devono essere munite di coperchio a comando non manuale e ove e quando necessario, devono essere fornite dall'Impresa.

Art 28 - Il campione di riferimento della prestazione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà conservare, presso ogni centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- o il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;

- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 29 - Il controllo della prestazione

E' fatto obbligo all'Impresa di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologico, chimico e fisico per il controllo delle materie prime (acqua potabile inclusa), dei semilavorati e dei prodotti finiti (dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli).

Tutte le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA e i rapporti di prova originali o in copia conforme, dovranno essere messi a disposizione, presso il Centro di Cottura, degli Organi preposti al controllo.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62 art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica luglio 2002 – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Art. 30 - Distribuzione

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice, copricapo e calzature adeguate, che devono essere sempre pulite e decorose; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale/brocche (almeno una ogni 5 utenti – riempimenti brocche a carico dell'Impresa);
5. all'arrivo dei contenitori isotermitici
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

- controllare la presenza delle eventuali diete speciali ordinate;
- provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione ed adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

| Alimenti | | Temperature di riferimento | Tolleranza |
|----------------------------|---|----------------------------|----------------------|
| da consumare caldi | | $\geq 65^{\circ}\text{C}$ | 60°C |
| da consumare freddi | Salumi/carni | $\leq 10^{\circ}\text{C}$ | 11°C |
| | Formaggi e latticini | $\leq 10^{\circ}\text{C}$ | 11°C |
| | Verdure crude | $\leq 15^{\circ}\text{C}$ | // |
| | Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili | $\leq 10^{\circ}\text{C}$ | 11°C |
| Gelati | | $\leq -15^{\circ}\text{C}$ | // |

6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo (la scheda di correlazione prodotto crudo/prodotto cotto dovrà essere realizzata e fornita dall'Impresa);
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione;
12. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. utilizzo di utensili adeguati, calibrati e sanificati;
14. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (potrà essere consentita una deroga – a discrezione del Comune - nel caso in cui sia il Comune stesso a chiedere la distribuzione a self- service);
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (potrà essere consentita una deroga – a discrezione del Comune - nel caso in cui sia il Comune stesso a chiedere la distribuzione a self- service);
16. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
17. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Dopo che i bambini hanno lasciato i locali, procedere al lavaggio delle stoviglie ed alla pulizia del refettorio e del locale di arrivo del cibo.

Inoltre:

- per le scuole dell'infanzia
è richiesto il taglio della carne e del pesce e la sbucciatura della frutta, ed eventuale spremitura delle arance (se richiesta preventivamente).
- per gli alunni del primo ciclo delle scuole primarie
è richiesta la sbucciatura della frutta.
- presso il plesso A. Frank (e in parte per Usellini)

ove la distribuzione dei pasti avverrà direttamente nelle aule scolastiche ove avvengono le lezioni, prima dell'inizio della somministrazione, il personale dell'Impresa dovrà sanificare i banchi, apparecchiarli e a servizio concluso, sanificarli nuovamente, avendo cura di rimuovere eventuali residui di cibo presenti nell'area di servizio.

Art. 31 - Trasporto degli alimenti

Contenitori isotermitici - Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare, nel rispetto della normativa sulla privacy, l'indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in specifici contenitori di plastica (differenti da quelli utilizzati per il trasporto delle pietanze), ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto - I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.327/1980 e a quanto previsto dal Reg CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 32 - Personale - Norme igieniche

Il personale che soffre di infezioni respiratorie o di malattie infettive (in particolare di turbe intestinali, vomito e diarrea) non deve essere autorizzato e riprendere il servizio nelle zone di produzione o di distribuzione dei pasti prima della consegna del certificato medico di chiusura malattia.

Tagli, ferite e scorticature devono essere coperte, dopo medicazione, da una protezione resistente, fissata solidamente e di colore visibile. I responsabili devono verificare che dotazioni idonee allo scopo siano permanentemente a disposizione del personale e sempre agibili.

Il personale deve essere formato ed informato delle condizioni che possono favorire la comparsa del rischio di tossinfezioni alimentari e delle misure di prevenzione descritte di seguito.

1- IGIENE DELLE MANI

Allo scopo di prevenire i rischi, devono essere messe a conoscenza di tutto il personale, in maniera adeguata, le misure di prevenzione necessarie.

- Deve essere vietato indossare gioielli (anelli, braccialetti), eccezion fatta per la fede purché liscia.
- Le mani e le unghie devono essere mantenute pulite, con unghie tagliate corte e senza smalto.
- Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere lavati:
 - all'entrata in servizio,

- tra due lavorazioni di materie prime/semilavorati/prodotti finiti differenti,
- all'uscita dai servizi igienici,
- dopo la lavorazione di qualsiasi prodotto sporco.
- Deve essere adottato l'impiego di un sapone liquido così come di una spazzola per unghie. Deve essere altresì consigliata una procedura operativa di disinfezione.
- Deve essere adottato l'impiego di salviette di carta a perdere per l'asciugatura delle mani.
- Il lavaggio delle mani deve avvenire utilizzando acqua corrente, calda e potabile.
- L'Impresa deve esporre permanentemente istruzioni che ricordino l'obbligo del lavaggio delle mani.
- I responsabili del servizio devono accertarsi costantemente del rispetto delle regole.

2 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

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

3 – PULIZIA, IGIENE E SALUTE DEL PERSONALE/ABBIGLIAMENTO DI LAVORO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

- Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto, scodellamento e sanificazione, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e comunicare, al responsabile del servizio, eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327). In particolare il personale deve comunicare qualsiasi propria malattia o eventuale ferita, suscettibile di essere fonte di inquinamento o di contaminazione degli alimenti:
 - mal di gola, infezioni al cavo orale o raffreddore,
 - congiuntivite,
 - ascessi dentali,
 - infezioni e tagli della pelle, particolarmente alle mani e agli avambracci,
 - malattie gastrointestinali.
- Il personale addetto al servizio, durante le ore di lavoro, e ogni persona che entra nella zona di produzione (compreso il personale addetto alla manutenzione e i visitatori) deve indossare camici puliti, cuffia (i capelli devono essere completamente ricoperti) e ove necessario, specifici calzari.
- Le calzature da lavoro devono essere pulite ed essere distinte da quelle civili.
- L'abbigliamento da lavoro - camici o abiti - devono essere di colore chiaro.
- Gli abiti del personale devono essere depositati al di fuori della zona di produzione all'interno del locale spogliatoio. Le attrezzature devono permettere la separazione degli abiti civili da quelli da lavoro.
- I camici sporchi, destinati ad essere lavati, devono essere separati al fine di evitare qualsiasi contaminazione crociata.
- Il lavaggio e l'asciugatura degli abiti o di altri accessori (tipo grembiuli o cuffie) si devono effettuare al di fuori delle zone di lavorazione delle derrate alimentari.
- Ove previsto l'utilizzo di guanti per la lavorazione degli alimenti, è necessario che gli stessi siano conformi alle caratteristiche desiderate di solidità, di pulizia e di igiene; devono inoltre essere cambiati di frequente. L'utilizzo dei guanti non dispensa l'addetto dal regolare lavaggio delle mani. I guanti lacerati o bucati devono essere immediatamente sostituiti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Le dotazioni sanitarie destinate al personale devono essere oggetto di una particolare attenzione da parte dei responsabili del servizio che devono verificare: la disponibilità di carta igienica, di sapone liquido prevalentemente battericida, di asciugamani a perdere e di spazzola per unghie, la presenza di un secchio con coperchio per le immondizie, il corretto funzionamento dei rubinetti e degli sciacquoni con apertura non manuale.

4 – FORMAZIONE MEZZI DI VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE CONOSCENZE

L'Impresa deve:

- garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare ed informare dettagliatamente il proprio personale relativamente alle procedure operative in materia di igiene, di salute e alle caratteristiche del servizio.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Impresa informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il/i seminario/i.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- organizzazione e tempistica del servizio,
 - autocontrollo nella ristorazione collettiva,
 - alimentazione e dietetica,
 - igiene e microbiologia degli alimenti,
 - igiene ambientale e personale
 - conservazione degli alimenti,
 - procedure di rifinitura della ricetta presso i locali di distribuzione,
 - tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio,
 - produzione e somministrazione delle diete speciali,
 - gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza,
 - salute e sicurezza sul lavoro,
- adottare un sistema di valutazione del livello di acquisizione delle conoscenze acquisite dal proprio personale, a seguito della formazione erogata. Tale valutazione deve essere attuata almeno una volta all'anno. La valutazione può essere eseguita attraverso qualsiasi mezzo si ritenga appropriato (inchiesta attraverso questionario, verifica sul campo). Una copia della valutazione deve essere conservata.

Art. 33 - Pulizia

L'Impresa deve

- predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso i Centri di Produzione Pasti e presso i locali di servizio dei plessi.
- provvedere a fornire, presso ogni plesso, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.
- provvedere a fornire carrelli adibiti appositamente allo stoccaggio di tutti i materiali e delle attrezzature di sanificazione,
- vigilare e garantire che tutti i detersivi ed i disinfettanti vengano utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a ciò che concerne l'impiego dei dispositivi di protezione individuale, il rispetto delle concentrazioni, dei tempi di contatto e delle temperature d'impiego.
- garantire che il materiale di manutenzione e di pulizia, ivi compresi i prodotti chimici di pulizia, tipo scope, radazze, detersivi, ecc., venga mantenuto pulito e sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili e le attrezzature o la biancheria.

- garantire che gli spogliatoi e i bagni utilizzati dal personale di servizio vengano essere mantenuti permanentemente puliti.

E' compito del personale addetto alla somministrazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per il servizio.

Presso i locali di servizio dei plessi, la pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali, così come la rimozione delle ragnatele, è a carico dell'Impresa.

Art 34 - Menù ristorazione scolastica e servizi assimilati

Menù

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dal menù riportato nell'allegato D.

Il menù potrà essere variato nel corso dell'anno, senza che ciò comporti una variazione del prezzo praticato dalla ditta, in accordo o su sollecitazione degli Uffici Comunali e dell'ASL NO, in particolare per sviluppi legati a campagne di educazione alimentare.

In via temporanea e previa autorizzazione da richiedersi ai preposti Uffici comunali, l'Impresa può effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti (es. forni, bollitori, brasiere, ecc);
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.
- mancato od insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà della Ditta appaltatrice.

Il menù è valido per tutti gli ordini di scuola. Le scuole che usufruiscono del servizio solo alcuni giorni alla settimana, faranno riferimento al menù previsto per quei giorni. L'amministrazione comunale si riserva, per i pasti da somministrare a queste scuole, di concordare con l'impresa appaltatrice un menù alternativo.

Il Comune si riserva inoltre di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

“Pranzi al sacco”

Potrà essere richiesto all'Impresa il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole e per le *situazioni temporanee* di cui al presente articolo (interruzione energia elettrica ...).

Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isoterme, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio

(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

| | |
|--|-----------|
| Pane | 50-60 g |
| Pizza pomodoro e mozzarella | 150-180 g |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.) | 60 g |
| Affettati magri | 50 g |

- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto.

Art. 35 – Diete speciali e diete leggere

Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dietro presentazione dell'utenza di un certificato medico/rilasciato dall'ASL si impegna a elaborare, preparare e a somministrare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente in una specifica area (obbligo di identificazione di area/tavoli di lavoro) del centro di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'Impresa e sotto la supervisione del Direttore mensa presente presso il centro cottura.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario.
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- essere trasportate, in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- essere somministrate, qualora si rendesse necessario per questioni di sicurezza, in piatti con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate dall'Impresa in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari (stoccaggio eseguito mediante segregazione) inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'Impresa.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per vegetariani e per esigenze etico-religiose.

Diete leggere

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco", identificate come sopra descritto, devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 5gg, sono costituite da

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,

secondi piatti

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$),
- legumi lessati (non in caso di enterite),

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Art. 36 - Disposizioni particolare per l'Asilo Nido

Il servizio avrà luogo quotidianamente, dal lunedì al venerdì; l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura delle necessarie derrate alimentare ed alla preparazione del pasto giornaliero ai bambini ed agli insegnanti, con una corretta tempistica che consenta il consumo dei pasti alle seguenti ore:

- ore 9,15: frullati di frutta o frutta;
- ore 11,45: pasto principale;
- ore 15,00: merenda.

I pasti dovranno essere preparati, nello stesso giorno di consumo, presso il centro di cottura dell'Asilo Nido. Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo dello spuntino mattutino e della merenda pomeridiana.

Il servizio comprenderà altresì il riordino e la pulizia del centro di cottura e di tutte le attrezzature, arredi e suppellettili esistenti.

La somministrazione, intendendosi per tale il servizio al tavolo agli utenti, avverrà a cura del personale messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Il pasto giornaliero per l'Asilo Nido è regolato dal menù riportato nell'allegato D; il menù potrà subire variazioni, su richiesta del Comune, del Pediatra o dell'ASL NO, in corso d'anno senza variazione del prezzo praticato dalla ditta.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Art. 37 - Grammature

Per i piatti previsti nel menù della ristorazione scolastica e assimilati devono essere rispettate le grammature previste all'allegato C.

Personale

Art. 38 - Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

L'impresa conosce e si impegna ad applicare, ricorrendone i presupposti, la disciplina del c.d. "cambio d'appalto" contenuta nei contratti collettivi nazionali e nella contrattazione integrativa (a titolo di esempio: artt. 326 ss. CCNL per i dipendenti da aziende del settore del turismo del 22 gennaio 1999), cui dà attuazione in collaborazione con il gestore uscente e con le Organizzazioni Sindacali competenti per territorio.

Anche qualora al momento del cambio di gestione il CCNL non fosse in vigore, la gestione subentrante si impegna comunque ad assumere il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva di Arona, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Le assunzioni saranno effettuate sempre che sussistano le specifiche condizioni previste dalle norme di legge vigenti ed i rapporti di lavoro così instaurati si intenderanno ex novo, senza l'effettuazione del periodo di prova

Eventuali problematiche che diano adito a ripercussioni sul dato occupazionale dell'impianto, inteso nelle sue componenti quantitative e qualitative:

- a) mutamenti nell'organizzazione e nelle modalità del servizio;
- b) mutamenti nelle tecnologie produttive;
- c) mutamenti nelle clausole contenute nei capitolati d'appalto;
- d) riduzione del numero di pasti/giorno conseguente ad un calo della occupazione nell'azienda appaltante.

dovranno essere preventivamente discusse con le OOSS, dandone informazione al Comune di Arona.

I lavoratori in contratto di formazione e lavoro, fatte salve le disposizioni di legge verranno parimenti assunti in contratto di formazione e lavoro restando a carico della gestione subentrante l'effettuazione del periodo di formazione e lavoro mancante rispetto al termine fissato dall'azienda cedente.

In caso di assenze temporanee del personale, sarà cura dell'impresa appaltatrice provvedere alla sostituzione.

Il personale dipendente dalla Ditta fornitrice, dovrà essere, pena la risoluzione immediata del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia e con riferimento al contratto nazionale di categoria, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi. In particolare il/la cuoco/a responsabile del servizio dovrà essere persona specializzata e con provata professionalità con precedenti esperienze in refezioni scolastiche almeno di analoghe dimensioni.

L'impresa si impegna a rispettare puntualmente gli obblighi in tema di antinfortunistica e sicurezza sul lavoro (in particolare: D.Lgs. 09.04.2008 n. 81).

In particolare, l'impiego di energia elettrica, gas, vapore, acqua calda, acqua surriscaldata ed acqua potabile da parte del gestore dovrà essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico del gestore.

Il numero delle persone impiegato dalla Ditta, la fascia oraria e le mansioni assegnate devono essere tali da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

In particolare, il rapporto complessivo tra il numero di pasti giornalieri distribuiti nel singolo plesso e numero di ore giornaliere fornite dalle persone addette alla

somministrazione ed assistenza durante i pasti (ottenuto sommando le ore di impegno effettivo e retribuito di ciascun addetto) nel medesimo plesso dovrà essere al massimo di 18 con la possibilità di concordare preventivamente con l'A.C. deroga fino al 30%.

Il personale addetto alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti sarà a carico della Ditta appaltatrice. Il numero e le qualifiche di tale personale saranno di competenza della gestione, la quale provvederà a tutte le relative disposizioni.

Il gestore dovrà fornire sistematicamente all'Amministrazione Comunale la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere al gestore di trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso il gestore provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

E' onere dell'Impresa provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro ed alla partecipazione a corsi di formazione e/o aggiornamento professionale per tutto il personale.

E' altresì onere dell'Impresa controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario (comprese le calzature), vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

Tutto il personale dipendente dal gestore deve portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta aggiudicataria.

L'Impresa in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di autocontrollo dell'igiene degli alimenti e di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro sicurezza e all'art. 32 del presente capitolato, deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

Saranno a carico del gestore:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
- l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

L'accesso ai locali ove avviene la conservazione e la trasformazione degli alimenti è consentito solamente al personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, agli Organi Ufficiali preposti al controllo, al personale del Comune (o suoi incaricati) ed ai membri della Commissione Mensa debitamente autorizzati.

Art. 39 - Direttore di sede

La Ditta incaricata dovrà garantire la presenza di un direttore di sede presente in loco almeno 2 gg a settimana e reperibile 6 gg a settimana cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

Il direttore deve avere una provata esperienza nei servizi di ristorazione collettiva scolastica di dimensioni simili.

Nelle giornate di assenza del direttore dovrà essere comunque presente un responsabile sostituto di impianto/ servizio. I nominativi del direttore e del responsabile sostituto di impianto /servizio dovranno essere preventivamente comunicati all'amministrazione comunale.

Sia del direttore di sede che del sostituto l'impresa fornisce all'Amministrazione ogni recapito utile al fine di consentirne l'immediata reperibilità nei giorni dal lunedì al sabato negli orari dalle 8,00 alle 14,00 .

Art. 40 - Direttore mensa - Mansioni

Il Direttore mensa svolge le seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la produzione, la consegna e distribuzione dei pasti/delle diete;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli Uffici Comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- dirigere e coordinare le attività di educazione alimentare.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

L'Impresa dovrà comunque garantire la presenza di un vice- responsabile di sede.

Educazione Sanitaria ed alimentare

Art. 41 - Iniziative di educazione sanitaria ed alimentare

Il servizio deve prevedere, oltre ad eventuali proposte e progetti della stessa ditta aggiudicataria (oggetto di assegnazione di punteggio nell'ambito della valutazione del progetto), la collaborazione nell'ideazione, direzione e gestione delle iniziative che l'Amministrazione Comunale riterrà di programmare.

Impianti ed attrezzature

Art. 42 - Impianti ed attrezzature

L'Amministrazione Comunale cederà in uso gratuito, alle condizioni di cui ai successivi articoli, alla Ditta aggiudicataria, i locali, gli impianti e le attrezzature (di cui all'allegato E) necessarie al funzionamento della mensa, in stato di efficienza e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e di regolamenti in materia di sicurezza e di igiene.

L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati. L'impresa dovrà servirsi dei locali e delle attrezzature con la cura del "buon padre di famiglia". Al termine del contratto i locali e le relative attrezzature dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni, fatta salva la normale usura del tempo.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Art. 43 - Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, sia delle mense centrali che dei refettori, è a carico della Ditta aggiudicataria previa precisa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale per i lavori di manutenzione straordinaria.

L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, pretendere il rifacimento dei lavori qualora non siano giudicati idonei al servizio o a norma di legge. Rimane inteso che la ditta che gestisce il servizio assume la più ampia responsabilità, sia dei locali che delle attrezzature

utilizzate, anche nei confronti di terzi, sollevando L'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti dal gestore, lo stesso dovrà tenere un apposito registro dove annotare gli interventi con allegate le relative bolle.

Il Registro sarà controllato e vidimato periodicamente dall'Amministrazione comunale.

L'acquisto delle nuove attrezzature di cucina e dei refettori ad esclusione di banchi e sedie (per sostituzione e/o integrazione di quelle esistenti di cui all'allegato E del presente capitolato e di proprietà del Comune di Arona nonché di quelle di proprietà della ditta) è a carico della ditta appaltatrice.

I locali, gli impianti e le attrezzature, nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dalla Ditta aggiudicataria al momento dell'assunzione del servizio.

Art. 44 - Manutenzione ordinaria

Tutta la manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 2 giorni feriali successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato; nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria dovrà mandare all'Ufficio Pubblica Istruzione un'apposita relazione che spieghi dettagliatamente le motivazioni della necessità di intervento straordinario.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cucina al servizio della mensa e dei punti di distribuzione presso i diversi plessi scolastici.

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

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le vigenti norme legislative in materia di macchine, attrezzature ed utensili.

La ditta dovrà assicurare una corretta manutenzione dei locali e delle attrezzature anche al fine di evitarne il degrado, in particolare sono operazioni di manutenzione ordinaria a carico della Ditta aggiudicataria, le seguenti (elenco esemplificativo ma non esaustivo):

- a) sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas, rubinetteria;
- b) pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, ad esempio: scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli ...;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa ad esempio la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte, maniglie ...;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente in

materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81.

- h) montacarichi
- i) infissi
- j) tinteggiatura
- k) verifica (annuale e/o semestrale) delle apparecchiature tecnologiche di produzione di acqua calda con utilizzo di gas etc, ai sensi del DPR 26/08/93 n. 412 e del D.lgs 192/2005
- l) sostituzione dei pacchi filtranti e delle lampade delle macchine per il filtraggio dell'acqua destinata al consumo presso i plessi (sostituzione filtri almeno annuale, lampade almeno biennale)
- m) manutenzione e mantenimento in piena efficienza (ivi comprese verifiche periodiche) di tutto quanto necessario per garantire piena sicurezza delle strutture (es. estintori, porte REI ...)con particolare riferimento alle cucine ed ai locali lavaggio nelle scuole.

Art. 45 - Manutenzione straordinaria

La determinazione e le modalità degli interventi di manutenzione straordinaria da eseguire saranno concordate, preventivamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla Ditta aggiudicataria.

Oneri e Responsabilità

Art. 46 - Oneri della ditta appaltatrice

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- 1) all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari per la consumazione del pasto (es. tovaglioli di carta, tovagliette monouso, condimenti, ecc.). I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato ed i menù periodici che saranno concordati con la Commissione Mensa e l'ASL NO , sulla base delle tabelle dietetiche di cui agli allegati C e D;
- 2) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- 3) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti;
- 4) alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio così come previsto dal presente capitolato. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia;
- 5) a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 6) l'assicurazione per i danni a cose ed a persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile della Ditta appaltatrice verso terzi;
- 7) a tenere i registri contabili e fiscali a norma di legge;
- 8) all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- 9) alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) delle cucine (attrezzature, stoviglie, pentole e quanto altro usato per la preparazione dei cibi) e delle sale refettorio, ivi compresi i servizi igienici. Il suddetto

- lavoro sarà eseguito dal personale della Ditta appaltatrice, ad esclusione del personale indicato in allegato;
- 10) alla pulizia straordinaria delle vetrate, da farsi almeno 3 volte ogni anno scolastico, con proprio personale o con imprese specializzate;
 - 11) alla manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina, sulla base di visite mensili, al termine delle quali dovrà risultare apposito verbale da inviare al Comune;
 - 12) all'integrazione del materiale frangibile (stoviglie) ed alle forniture del materiale ed agli impianti danneggiati per cause accidentali;
 - 13) all'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale addetto ai servizi – compreso quello comunale;
 - 14) alla visita sanitaria, una volta all'anno, di tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
 - 15) si intendono, comunque, richiamati tutti gli oneri previsti in altri articoli del presente capitolato.

Art. 47 - Oneri a carico del Comune

In relazione al presente capitolato, il Comune di Arona si impegna:

- 1) alla disinfestazione (derattizzazione periodica) dei locali adibiti al servizio;
- 2) alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie (l'acquisto dei bidoni, la loro sostituzione nonché l'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata è a carico della ditta appaltatrice);
- 3) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento ed al pagamento delle relative utenze.

Art. 48 - Interruzione

In caso di scioperi di tutti o solo di alcuni dei fornitori o del personale della Gestione o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con congruo anticipo. La ditta dovrà, comunque, garantire il servizio; risponderà di danno in caso di negligenza.

Art. 49 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 50 - Rappresentanza dell'appaltatore - Il referente

Ai fini della regolare esecuzione del contratto, l'Appaltatore, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente, Coordinatore responsabile del servizio, sempre rintracciabile attraverso la rete di telefonia fissa, mobile e a mezzo e-mail, incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio e al fine di attivare ogni supporto tecnico e informativo. In caso di emergenze, il Referente dovrà essere in grado di intervenire personalmente, anche con la propria presenza sul posto. Il Comune si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio. Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di legge all'Appaltatore.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente, sarà considerato dal Comune dichiarato e sottoscritto in nome e per conto dell'Appaltatore.

In caso di impedimento del Referente, l'Appaltatore dovrà darne tempestivamente notizia al Responsabile della corretta esecuzione del contratto, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

Art. 51- Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi assunti in dipendenza del contratto, l'Appaltatore deve costituire, prima della stipulazione del contratto stesso e così come indicato nel Disciplinare di gara, una cauzione definitiva nella misura del 10% del corrispettivo complessivo netto offerto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la misura della garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Ai sensi dell'art. 75 co. D. Lgs. 163/2006, la cauzione definitiva può essere prestata mediante polizza fidejussoria o fidejussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati.

La polizza fidejussoria o la fidejussione bancaria deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 co. 2 del codice civile;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Arona;
- la scadenza 12 mesi successivi al termine del servizio;
- che il Foro competente, per qualsiasi controversia possa insorgere nei confronti del Comune, è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria dove ha sede il Comune;

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione finale. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante, che si riserva di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Il Comune di Arona ha il diritto di valersi della cauzione definitiva per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per garantire la continuità del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore. Ha, inoltre, il diritto di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in loco.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto la cauzione definitiva sia stata parzialmente o totalmente incamerata dal Comune, la stessa deve essere tempestivamente reintegrata dall'appaltatore, per la parte incamerata.

Lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato a misura dell'avanzamento dell'esecuzione nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito, secondo gli stati di avanzamento sotto indicati:

- decorso il primo anno di esecuzione (al 31.08.2015): 25% dell'iniziale importo garantito;
- decorso il secondo anno di esecuzione (al 31.08.2016): 25% dell'iniziale importo garantito;
- successivamente alla data di scadenza del contratto: 25% dell'iniziale importo garantito;

Lo svincolo nei suddetti termini e per le entità anzidette è automatico, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento del servizio attestanti l'avvenuta esecuzione.

Lo svincolo del rimanente 25% dell'iniziale importo garantito sarà effettuato nei tre mesi successivi alla data della dichiarazione finale di regolare esecuzione del servizio rilasciata dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto. Entro detto termine il Comune procederà all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi del gestore, ivi

compresi quelli nei confronti del personale e, se richiesta, rilascerà dichiarazione liberatoria.

Art. 52 – Responsabilità dell'Appaltatore

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio fa interamente carico all'Appaltatore; in questa responsabilità è altresì compresa quella per danni cagionati ai beni del Comune, nonché quella per gli infortuni del personale addetto al servizio.

L'Appaltatore è responsabile per danni cagionati a terzi, agli utenti del servizio e al personale del Comune, dall'Appaltatore stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dall'Appaltatore e, per esso, dai suoi dipendenti o collaboratori, alla proprietà del Comune saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte e l'Appaltatore non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, il Comune si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa all'Appaltatore ed irrogando altresì una penale pari al 10% dell'ammontare del danno.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto alla presenza di delegati dell'Appaltatore; qualora l'Appaltatore non manifesti la volontà di partecipare, il Responsabile della corretta esecuzione del contratto provvederà autonomamente, alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi, degli utenti del servizio e del personale tutto del Comune derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da polizza assicurativa, che l'Appaltatore dovrà stipulare con oneri a proprio carico, per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose.

La suddetta polizza deve:

- prevedere un massimale unico minimo di **€ 2.500.000,00** per anno assicurativo con i seguenti sottolimiti:
 - Responsabilità civile verso TERZI € 2.500.000,00 per sinistro;
 - Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO) € 2.500.000,00 per sinistro con il sottolimito di € 1.000.000,00 per prestatore d'opera;
- essere stipulata ed esibita al Comune entro la data di avvio del servizio;
- avere durata non inferiore a quella del contratto. In caso contrario sarà obbligo dell'appaltatore alla scadenza del contratto vigente depositare presso il Comune copia del nuovo contratto che dovrà sempre prevedere i requisiti richiesti.

Resta tuttavia inteso che:

- tali massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte dell'Appaltatore, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'Appaltatore medesimo;
- l'Appaltatore si impegna a fornire alla scadenza annuale del contratto prova dell'avvenuto pagamento del premio di polizza;
- premesso che la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per il Comune e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del successivo art. 56, con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito;
- l'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'Appaltatore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

Art. 53 – Penali

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Comune di Arona di pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del servizio, il Comune stesso, fermo restando quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato e fatta salva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità di seguito descritte:

- € 2.000,00 (duemila) per forniture alimentari e/o superfici di impianti, attrezzature, utensili e piani di lavoro con cariche microbiche elevate oltre i limiti di legge;
- € 500,00 (cinquecento) per menù non corrispondenti a quello concordato;
- € 500,00 (cinquecento) per mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- € 1.000,00 (mille) per totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale (per ogni plesso); la penale viene raddoppiata in caso di totale mancanza di consegna del pasto;
- € 500,00 (cinquecento) per mancata consegna o errata formulazione di diete speciali personalizzate;
- € 1.000 (mille) nel caso in cui non fosse presente/non venisse applicata una specifica procedura in autocontrollo per la gestione delle diete (conservazione derrate, formulazione, produzione, somministrazione).
- € 250,00 (duecentocinquanta) per mancata consegna di materiale a perdere (ove previsto) necessario all'effettuazione del servizio;
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione;
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto. L'A.C. si riserva di applicare ugualmente la penale qualora i ritardi o gli anticipi, pur inferiori ai 20 minuti fossero reiterati nel tempo;
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche;
- € 500,00 (cinquecento) per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 (cinquecento) per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- € 1.250,00 (milleduecentocinquanta) in caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 4 volte nel mese, di uno o più prodotti biologici, DOP, IGP, o di filiera previsti nel capitolato o nell'offerta (quando previsti) con comunicazione da parte dell'Impresa; qualora l'impresa omettesse di darne preventiva comunicazione della sostituzione verrà applicata automaticamente la penale indipendentemente dalla frequenza nel mese. L'A.C. si riserva di applicare la penale quando, pur rimanendo nel limite delle 4 volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo;
- € 500,00 (cinquecento) per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- € 250,00 (duecentocinquanta) per rinvenimento di parassiti.
- € 1.000,00 (mille) per rinvenimento nel deposito di prodotti alimentari scaduti.
- € 500,00 (cinquecento) per inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- € 500,00 (cinquecento) per inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i refettori.
- € 500,00 (cinquecento) per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- € 500,00 (cinquecento) per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti, trasporto, pasti o distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione

- € 1.000,00 (mille) nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'impresa.
- € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto. L'A.C. si riserva di applicare ugualmente la penale qualora i ritardi o gli anticipi, pur inferiori ai 20 minuti fossero reiterati nel tempo.
- € 1.500,00 (millecinquecento) per utilizzo prolungato (superiore a mesi 1) di addetti non corrispondenti ai dichiarati per numero e persone;
- € 500,00 per utilizzo dei locali e delle attrezzature per lo stoccaggio e/o la preparazione di pasti non riguardanti il presente appalto (se non preventivamente autorizzato dall'amministrazione comunale).
- € 500,00 (cinquecento) per mancati adempimenti di manutenzione di cui all'art. 43 del presente capitolato

L'elenco delle succitate penali non è da intendersi esaustivo: l'A.C. si riserva di applicare una penale da € 250,00 a € 2.500,00 per il mancato rispetto di quanto presente nel capitolato e nell'offerta presentata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'A.C. della inadempienza mediante raccomandata, rispetto alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni lavorativi notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

In ogni caso è obbligo dell'appaltatore dare comunicazione all'A.C. delle procedure correttive adottate per verificare il ripetersi dell'infrazione.

Il Comune si riserva, in caso di constatata applicazione di almeno 5 (cinque) penali e indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con semplice provvedimento amministrativo, con conseguente esecuzione del servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente ed incameramento della cauzione, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 54 - Responsabile dell'esecuzione del contratto

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto è il Capo Servizio – P.O. - Istruzione del Comune.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto opera autonomamente o su segnalazione e in ogni caso in collaborazione con la Commissione Mensa e/o con gli altri soggetti individuati nel successivo art. 55.

Egli comunica all'aggiudicatario ogni dato relativo all'esecuzione del servizio, sovrintende e vigila sull'osservanza delle prescrizioni contrattuali, adottando le misure coercitive eventualmente necessarie, compresa l'applicazione delle penali.

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto è il referente dell'Appaltatore per ogni questione relativa alla gestione del servizio. Egli, inoltre rilascia, su richiesta dell'appaltatore, l'attestazione degli stati di avanzamento del servizio, anche ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 113 co. 3 D.lgs. 163/2006.

Art. 55 – Vigilanza e verifica di conformità delle prestazioni eseguite

L'Amministrazione Comunale esercita la vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato per tutta la durata del contratto, direttamente o anche tramite soggetti terzi individuati dal Comune e mediante l'apposita Commissione Mensa istituita in collaborazione con gli istituti scolastici aronesi, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o Regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza e le verifiche saranno esercitate sulle prestazioni rese dall'Appaltatore, comprendendo anche le strutture, le attrezzature, gli alimenti utilizzati ed il personale impiegato, per quanto concerne quest'ultimo anche sotto il profilo del livello di conoscenza teorico-pratica.

Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione – anche a mezzo di incaricati esterni – delle attrezzature, locali, magazzini e di quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare la piena osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, quindi, la conformità ad esse delle prestazioni eseguite, con particolare riferimento alla corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche approvate dall'ASL, nonché al controllo sulla preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Al fine di garantire la funzionalità della vigilanza e delle verifiche, l'Appaltatore fornirà al personale incaricato tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

Art. 56 – Inadempimenti e risoluzione del contratto

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata all'Appaltatore dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata a mezzo posta, fax o posta elettronica, in cui faranno fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dal Comune di Arona, inoltrata al domicilio eletto dall'Appaltatore; entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione l'Appaltatore può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine il Comune, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali di cui al precedente art. 53, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni del Responsabile dell'esecuzione del contratto riguardanti i tempi di esecuzione del servizio e l'eliminazione di vizi ed irregolarità;
- stato di inosservanza dell'Appaltatore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte da norme di legge speciali e generali di cui al presente capitolato;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
- esecuzione del servizio con personale non in possesso di idonei requisiti per la prestazione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché ai contratti collettivi di lavoro;
- sospensione del servizio senza giustificato motivo;

- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti nell'esecuzione del servizio;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale di cui all'art. 51;
- applicazione di n.5 (cinque) penalità di cui al precedente art. 53;
- cessione dell'Azienda in caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni dell'art. 116 D. Lgs. n. 163/2006:
- in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- subappalto al di fuori dei casi espressamente consentiti dalla legislazione vigente;
- qualora l'Appaltatore non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara;
- qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa di cui al precedente art. 52;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti ed ogni altro soggetto con il quale l'impresa entri in contatto in occasione dell'esecuzione del servizio, accertato dal Responsabile dell'esecuzione del contratto anche tramite prove testimoniali, da parte dell'Appaltatore e/o del personale adibito al servizio;
- mancato rispetto di quanto disposto dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi ed in particolare di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni,

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, il Comune può provvedere d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'Appaltatore, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra riportate, l'Appaltatore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Comune debba sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'Appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni del Codice Civile (art. 1463 c.c.).

Art. 57 – Recesso

Il Comune può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili all'impresa:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in particolare dell'art. 1464 c.c.;
- sopraggiunta disponibilità di convenzione Consip o centrale di committenza regionale qualora le condizioni siano più vantaggiose per la stazione appaltante (così come disposto dal D.L. 95/2012 cd. Spending Review).

L'aggiudicatario è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, qualora il Comune intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

Il Comune è in ogni caso esonerato dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento.

Il gestore può richiedere il recesso dal contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218,1256,1463).

Art. 58 – Pagamenti e fatturazioni

Il corrispettivo dovuto dal Comune è corrisposto mediante fatture con cadenza mensile posticipata.

Dette fatture dovranno riportare il CIG, il periodo di riferimento ed il numero di pasti preparati ed essere intestate a: "COMUNE DI ARONA – 3° Settore", e dovranno essere inviate al Responsabile della corretta esecuzione del contratto c/o Comune di Arona – Ufficio Istruzione, via San Carlo n. 2, 28041 Arona (NO), che provvederà alla liquidazione ed a rilasciare dichiarazione di regolare e corretta esecuzione del servizio.

L'Appaltatore deve comunicare al Comune, prima della stipulazione del contratto, gli estremi del conto corrente, codice IBAN, intestazione ed agenzia su cui accreditare il corrispettivo contrattuale. La cessazione e la decadenza dall'incarico dell'Istituto sopra designato, per qualsiasi causa avvenga ed anche qualora ne sia fatta pubblicazione nei modi di legge, deve essere tempestivamente notificata al Comune, il quale non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti a Istituto non più autorizzato a riscuotere. L'appaltatore si impegna al rigoroso rispetto di quanto previsto dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Il corrispettivo predetto sarà liquidato alla ditta aggiudicataria entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, dopo la verifica da parte dell'ufficio competente e nel rispetto di quanto disposto dalla normativa ed in particolare dal D.Lgs. 163/2006 e relativo Regolamento di attuazione con particolare riferimento alla tutela dei lavoratori ed alla regolarità contributiva. In particolare si procederà, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del DPR 207/2010 e sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il ritardato pagamento della fattura determina il diritto alla corresponsione degli interessi moratori calcolati sulla base del tasso medio Euribor a tre mesi, come rilevato da "Il Sole 24 Ore", relativo al periodo di ritardato pagamento.

Eventuali rilievi e contestazioni concernenti le modalità di fatturazione ovvero la regolare esecuzione del servizio, notificati all'Appaltatore a mezzo raccomandata AR, telefax o e-mail, determinano la sospensione del termine di pagamento di cui al precedente comma 4, relativamente alla/e fattura/e contestata/e, fatta salva la facoltà del Comune di avvalersi della disposizione di cui ai precedenti artt. 53 e 56.

La sospensione del termine di pagamento delle fatture si intenderà cessata a decorrere dalla data della dichiarazione del Responsabile dell'esecuzione del contratto, attestante l'avvenuto adempimento da parte dell'Appaltatore.

Resta fermo che i pagamenti di corrispettivi superiori ad euro 10.000,00 sono subordinati all'esito delle verifiche che il Comune, ai sensi dell'art. 48-bis D.P.R. 29 settembre 1973 n. 603 e del Decreto del Ministero dell'Economia e Finanze 18 gennaio 2008 n. 40, è tenuto ad effettuare nei confronti dell'aggiudicatario tramite Equitalia s.p.a.

Art. 59 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

L'appaltatore è tenuto ad eseguire in proprio il servizio oggetto dell'appalto.

La cessione totale o parziale del contratto è nulla di diritto, salvo quanto previsto dall'art. 116 D. Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., con diritto del Comune al risarcimento del danno in caso di inadempimento.

Gli affidamenti in subappalto o in cottimo sono disciplinati dall'art. 118 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., alla cui integrale applicazione si fa rinvio, fermo restando quanto precisato nel presente articolo

L'affidamento in subappalto o in cottimo non può essere effettuato qualora l'appaltatore, in sede di offerta, non abbia indicato le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo.

L'appaltatore deve inoltrare la richiesta di autorizzazione al subappalto, sottoscritta dal legale rappresentante, al Comune di Arona – Ufficio Istruzione, via San Carlo, 2 – 28041 Arona (NO).

L'affidamento in subappalto o in cottimo è sottoposto alle condizioni di cui all'art. 118 co. 2 n.ri 2-4 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., al cui rispetto l'appaltatore è vincolato. In particolare:

- l'affidamento è consentito nei limiti del 30% I.V.A. esclusa dell'importo contrattuale, previa autorizzazione del Comune;
- l'appaltatore deve depositare il contratto di subappalto presso il Comune almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al contratto deve essere allegata la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con l'affidatario del subappalto o del cottimo. Qualora l'appaltatore abbia la forma di R.T. o consorzio, analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti al raggruppamento temporaneo o consorzio;
- al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Comune, l'appaltatore deve trasmettere altresì:
 - certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti D. Lgs. n. 163/2006 in relazione alla prestazione subappaltata e dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 D. Lgs. n. 163/2006. Il possesso di tali requisiti deve essere mantenuto per tutta la durata del contratto;
 - dichiarazione del subappaltatore o cottimista attestante l'inesistenza di alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 L. 31 maggio 1965, n. 575 e s.m.i.;
- l'appaltatore deve praticare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento;
- l'appaltatore corrisponde gli oneri della sicurezza, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso ed è solidalmente responsabile con dette imprese degli adempimenti, da parte di questo ultime, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

Il Comune ha la facoltà di chiedere all'appaltatore la trasmissione del Documento di Regolarità Contributiva (DURC) del subappaltatore, attestante la sua regolarità nel versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Le disposizioni dei cui all'art. 118 co. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 D. Lgs. 163/2006 si applicano anche ai raggruppamenti temporanei e alle società anche consortili, quando le imprese riunite o consorziate non intendono eseguire direttamente le prestazioni scorporabili, nonché alle associazioni in partecipazione quando l'associante non intende eseguire direttamente le prestazioni assunte in appalto.

In caso d'inottemperanza alle prescrizioni di cui all'art. 118 D. Lgs. n. 163/2006 e al presente articolo, il Comune si riserva la facoltà di applicare eventuali sanzioni, compresa la risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno.

Art. 60 - Disposizioni in materia di sicurezza da interferenze

L'Amministrazione Comunale, valutati i costi in materia di sicurezza derivanti da interferenze come dettagliato nel DUVRI appositamente predisposto ed ammontanti ad € 1.431,70 complessivi per l'intero periodo contrattuale, riconoscerà all'Appaltatore tale somma. L'importo, da intendersi al lordo di Iva dovrà essere fatturato dall'Appaltatore in unica soluzione nel mese di agosto 2015.

Art. 61 - Disposizioni finali

L'impresa aggiudicataria si considera, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali ed attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere prescritti in prosieguo nel corso della durata del contratto.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà alla società aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Impresa, per permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: le fatture/bolle intestate all'Impresa o al Comune, che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art. 62 - Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

L'Appaltatore si impegna a comunicare al Comune i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali prima della stipula del contratto.

Art. 63 - Utilizzo delle attrezzature per terzi

La ditta potrà chiedere al Comune l'autorizzazione a fornire, con la medesima attrezzatura e utilizzando le cucine Comunali, pasti per la ristorazione a favore di soggetti terzi.

In tal caso dovrà essere richiesta formale autorizzazione al Comune il quale, una volta verificata la fattibilità e il mantenimento degli standard qualitativi per la propria utenza, valuterà la propria scelta e, in caso affermativo, comunicherà alla ditta l'entità del rimborso spese a pasto. L'utilizzo di locali ed attrezzature per terzi in assenza di specifica e formale autorizzazione comporterà l'applicazione di una penale.

La possibilità di preparare pasti destinati a soggetti terzi presso le proprie cucine è da intendersi quale facoltà del Comune di Arona a fronte della quale la ditta non potrà opporvisi in caso di decisione negativa.

Art. 64 – Rispetto delle norme sulla Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore e le eventuali imprese subappaltatrici e sub contraenti si impegnano al rigoroso rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. In particolare, l'Appaltatore si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il Codice Identificativo Gara (CIG) assegnato dall'Amministrazione, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010 (pagamenti in favore di: enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi; pagamenti di tributi; spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 500 euro). L'Appaltatore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Appaltatore si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Appaltatore si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale ed in particolare il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

È a carico dell'aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 (art 3, comma 8).

Art. 65 – Centro di cottura alternativo

Entro 30 gg dall'aggiudicazione definitiva la ditta appaltatrice dovrà produrre documentazione comprovante la disponibilità e l'idoneità di uno o più centri di cottura alternativi (fisso o mobile) tempestivamente disponibili ed operativi in caso di emergenza e impossibilità di utilizzo della cucina centralizzata comunale.

I centri (o il centro) di cottura dovranno essere ubicati ad una distanza stradale non maggiore di 100 km dalla sede del Comune di Arona e garantire, nel rispetto delle Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica – 2007, che tra la fine cottura degli alimenti (che dovrà coincidere con il momento di confezionamento pasti) e la somministrazione degli stessi, non venga superato il limite temporale massimo di 2 ore. La capacità residua di produzione del/dei centri cottura – che dovrà essere comprovata- deve essere coerente con le esigenze di produzione per il servizio di ristorazione del comune di Arona.

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare la disponibilità e l'operatività del/dei centro/centri di cottura alternativi sin dal primo giorno feriale successivo al guasto, rottura o altro fatto che determini l'impossibilità di utilizzo del centro di cottura centralizzato comunale.

Rimane in ogni caso l'obbligo di garantire il servizio anche nel giorno stesso del guasto eventualmente anche mediante pranzo al sacco di cui al precedente art. 34.

In caso di utilizzo di centri di cottura alternativi, in via temporanea e previa autorizzazione da richiedersi ai preposti Uffici comunali ed all'ASL NO, l'Impresa può effettuare una variazione di menù.

Qualora la ditta non dovesse presentare documentazione idonea o la struttura non dovesse risultare soddisfacente alle esigenze del servizio (es. quantità di pasti preparabili presso tale centro di cottura o tempistica di trasporto particolarmente elevata tale da compromettere la qualità del servizio, o carenze igienico sanitarie dell'impianto e delle attrezzature proposte), la stazione appaltante si riserva di non sottoscrivere il contratto procedendo ad aggiudicazione al secondo in graduatoria.

Art. 66 - Servizio di bollettazione

La ditta appaltatrice dovrà curare direttamente la raccolta quotidiana del numero dei pasti e delle eventuali diete speciali in ogni plesso al fine della preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata.

La ditta dovrà altresì prendersi carico del servizio di bollettazione (con pagamento da parte degli utenti a consuntivo con cadenza mensile) per conto del Comune di Arona il quale incasserà su propri c/c postali e bancari provvedendo quindi a inserire le schede annuali di iscrizione al servizio ed i pasti effettivamente consumati dai singoli utenti giorno per giorno avendo cura di procedere con la massima celerità al fine di consentire all'A.C. di avere una visione in tempo reale dei pasti consumati dagli utenti.

Al fine di garantire la continuità del sistema di bollettazione attualmente in uso evitando i disagi derivanti dal riversamento dei dati su altro sistema operativo (errori di trascodifica, ritardi nell'avvio del sistema con conseguente slittamento degli incassi da parte dell'A.C.), la ditta appaltatrice dovrà utilizzare - mediante credenziali di accesso predisposte dall'A.C - il software attualmente in uso e di cui il Comune di Arona è titolare delle licenze d'uso.

Il servizio di bollettazione viene attualmente gestito attraverso modalità di post-pagato. La ditta dovrà garantire, entro il giorno 10 di ogni mese, l'invio dei flussi - riferiti al mese precedente - a Poste per la generazione dei bollettini ed al sistema bancario per la riscossione mediante SEPA.

L'impresa appaltante dovrà pertanto prendersi carico dei canoni annuali di manutenzione, di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica oltre alle eventuali spese per formazione del personale.

Maggiori informazioni e dettagli circa il funzionamento del sistema di bollettazione sono presenti all'Allegato F.

Art. 67 - Spese di pubblicità - rimborso

Come previsto dalla L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, c. 35, le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'articolo 66 sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Trattandosi di appalto di cui all'allegato IIB la Stazione appaltante ha ritenuto congrua la pubblicità su n. 2 quotidiani di rilevanza nazionale per un costo complessivo di circa € 630,00 + iva.

Art. 68 - Spese e oneri fiscali

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto, comprese le imposte di bollo e di registrazione, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 69 - Controversie

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Verbania.

Elenco allegati

- A. Pasti serviti
- B. Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari e delle pezzature
- C. grammature
- D. menù
- E. elenco attrezzature in dotazione
- F. allegato specifiche servizio di bollettazione

Allegato A - Pasti serviti

A titolo esemplificativo ed informativo ma non vincolante per la stazione appaltante, si riportano i dati riferiti ai pasti serviti nell'anno scolastico 2012/13. Il numero dei pasti e dei giorni settimanali di servizio è soggetto a variazione in funzione del numero di utenti e dell'orario scolastico che viene annualmente stabilito dai Consigli di Istituto / Circolo, sono pertanto possibili variazioni -anche importanti -a fronte dei quali l'impresa nulla avrà a che pretendere.

PASTI A.S. 2012/13

| | Giorni settimanali di servizio | bambini | adulti | TOTALE |
|---------------------------|--------------------------------|---------|--------|----------------|
| D'infanzia VIA PIAVE | 5 | 14.423 | 1.021 | 15.444 |
| D'infanzia C.BATTISTI | 5 | 9.737 | 767 | 10.504 |
| Primaria NICOTERA | 5 | 12.585 | 986 | 13.571 |
| Primaria USELLINI | 3 | 9.645 | 0 | 9.645 |
| Primaria D.ALIGHIERI | 5/3 | 19.938 | 453 | 20.391 |
| Primaria A.FRANK | 5 | 16.859 | 885 | 17.744 |
| MEDIA | 5 | 17.975 | 811 | 18.786 |
| Centro disabili BRUM | 5 | | 5.564 | 5.564 |
| Pasti a domicilio ANZIANI | 6 | | 8.452 | 8.452 |
| Asilo NIDO | 5 | 9.508 | 1.797 | 11.305 |
| | | | | 131.406 |

Allegato B - TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E DELLE PEZZATURE

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso dei prodotti indicati all'art. 25, del presente capitolato speciale d'appalto.

L'impresa, entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

PANE

Di tipo comune e/o di tipo integrale (prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a produzione integrata).

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

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

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi con la sola eccezione dell'olio di oliva.

La pezzatura deve essere compresa tra 25 e 30 grammi.

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

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

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

La consegna del pane nei plessi deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

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

ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale in superficie.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all’A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l’aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all’A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo “0”, “00”, integrale;
- senza l’impiego di additivi alimentari aggiunti;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto e dolcificanti artificiali – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA

- Tipo 0
- Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L.4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m..

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

Richiesta fornitura di prodotto biologico per le paste secche.

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 semolato di grano duro;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili 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 dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA SENZA GLUTINE

Pasta secca e paste speciali

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n. 578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici. In alternativa potrà essere utilizzata pasta senza glutine a marchio "spiga sbarrata". Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i..

Sarà richiesta anche la fornitura di prodotto tipo "chicche", aventi pezzatura tale da favorire il consumo del prodotto da parte degli utenti più giovani.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

RISO

Deve essere delle migliori qualità, Arborio o Roma o Maratelli, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) o minestre o insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

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

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà

ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Richiesta fornitura di prodotto biologico.

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

OLIO DI OLIVA

DA UTILIZZARSI ESCLUSIVAMENTE PER LE COTTURE AL FORNO.

Deve avere sapore e colore delicato.

Le confezioni dovranno essere da litro in vetro o materiale plastico con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Confezioni:

- i pani da Kg. 1 sigillati devono avere i requisiti previsti dall'art. 4 della L. 1526/1997;
- le confezioni da kg. 10 o 20 devono avere i requisiti previsti dall'art. 5 della L. 1526/1997 e D.M. 21 marzo 1973;
- per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza: italiano, estero, ecc.;

- il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto (artt. 47 e 48 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980) e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 60° C. (art. 52 del D.P.R. n. 327 allegato C).

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di spedizione.

GIARDINIERA SOTTACETO, OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO DI MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente ed in particolare la L. 20 febbraio 2006, n. 82.

PESTO ALLA GENOVESE

E' richiesto l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli di produzione comunitaria, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione dell'A.C., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

SALE e SALE IODATO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. E deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106 e DM 562/1995 (per sale iodato).

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

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

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

CARNI

CARNE BOVINA

Le carni fresche devono provenire preferibilmente da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

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

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

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

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

Il prodotto deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso di almeno uno dei seguenti Marchi di Qualità:

- **consorzio di tutela della razza** (in questo caso le carni potranno provenire, eventualmente, da capi di età superiore ai 12 mesi: “vitellone - bovino adulto”),
- **certificazione di filiera.**

CARNI AVICUNICOLE

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

Le carni avicole dovranno provenire esclusivamente da animali allevati a terra.

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza “A”, sottovuoto.

E' ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta dell'A.C. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere “filone taglio Bologna” (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

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

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

SALUMI E INSACCATI

Tutti prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc.) devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04.

- prosciutto cotto, ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della

produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”, privo di glutine, lattosio e proteine del latte.

- prosciutto crudo nazionale,
- bresaola equina/bovina.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza non inferiore a 90 giorni.

Si richiedono:

| NOME COMUNE | NOME SCIENTIFICO | TIPOLOGIA FORNITURA |
|------------------|--|---------------------|
| Sogliola | <i>Solea vulgaris</i> | filetti |
| Platessa | <i>Pleuronectes platessa</i> | filetti |
| Merluzzo/Nasello | <i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i> | Filetti e tranci |
| Halibut | <i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> | Filetti |
| Pesce Persico | <i>Perca fluviatilis</i> | Filetti |
| Trota | <i>Salmo gairdneri</i> | Filetti |
| Cernia | <i>Polyprion americanus</i> | Filetti |
| Palombo | <i>Mustelus mustelus</i> | Tranci |
| Pesce spada | <i>Xiphias gladius</i> | Tranci |
| Salmone | <i>Salmo salar</i> | Tranci |

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.
Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, sepioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

BASTONCINI DI:

• ***FILETTI DI MERLUZZO***

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (preferibilmente non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

• ***DI TOTANO***

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (preferibilmente non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE VACCINO

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia di di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

- a) Latte a media conservazione UHT - parzialmente scremato.
- b) Latte fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

Devono:

- rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dalla vigenti leggi;
- il prodotto a) dall'1.0 all 1,8% di grasso;
- il prodotto b) il 3,5% di grasso;
- riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 327, art. 65 e dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.;
- sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

YOGURT

Fornito in confezioni da 125 gr.

- a) Yogurt intero.
- b) Yogurt magro.
- c) Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

Dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta, dal D.M. 209/96.

Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cad., devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs.109/92 e s.m.i..

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento delle temperature da 0° a 4°C. (D.P.R. n. 327, artt. 47 e 52).

GELATO

I gelati industriali devono essere classificati in base alla proposta CEE (9/10/70).

Confezione monodose:

- . coppetta gusto frutta,
- . coppetta gusto crema,
- . sorbetto,
- . gelato gusto panna, glassato, cioccolato,
- . gelato con biscotto.

BUDINO

Fornito in confezioni da 125 gr – gusti assortiti.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati,
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

CIOCCOLATO

Tavolette di cioccolato gr. 20

Il cioccolato deve essere prodotto in conformità alla legge 351/1976 e s.m.i..

- cioccolato fondente confezioni da kg 1

- cioccolato al latte confezioni da kg 1

OVETTI CIOCCOLATO

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

DESSERT

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati,
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

Condizioni generali:

- i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne.
- devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:
 - tipo di formaggio;
 - nome del produttore;
 - luogo di produzione;
 - nome del venditore;
 - eventuali additivi consentiti aggiunti;
 - peso di ogni forma o confezione;
 - registrazione stabilimenti ai sensi del Reg CE 853/04.
- il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0°e 4°C. D.P.R. n. 327/80.

Mozzarelle – prodotto nazionale

prodotto nazionale, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 30, in plurirazioni, da g 100 e g 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (per preparazioni alimentari). Alla data del consumo dovranno avere almeno 10 giorni dalla data scadenza.

Formaggi freschi

Prodotti da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.

Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

Devono essere esenti da polifosfati aggiunti.

Non devono presentare sapore, odore e colore anomali.

Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti D.M. 21.3.1973 e s.m..

Devono riportare la data di confezionamento e la scadenza, come da D.P.R. n. 327 e dal D.Lgs n. 109/92 e s.m.i..

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, fermentazione anomale o altro;
- non deve avere odore o sapori anomali.

Parmigiano Reggiano (condimento per primi piatti ed altre preparazioni)

Caratteristiche:

- grasso minimo 32% sulla S.S.,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause,
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro,
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro,
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura,
- deve essere idoneo ad essere grattugiato,
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause;
- deve essere venduta in confezioni sigillate e idonee igienicamente.

Emmental e Bavarese o altri "tipo Svizzero"

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

- Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- non deve presentare odore o sapore anomalo.

Ricotta

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti. D.M. 21 marzo 1973

Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:

- Ricotta romana;
- Ricotta piemontese;
- Altro tipo

Italico

Deve essere:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- con una percentuale di grasso minimo sulla sostanza secca pari al 50%;
- maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non deve:

- presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Taleggio

Prodotto da puro latte vaccino fresco.
Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

Deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o ad altre cause.

Pecorino Toscano fresco DOP

(Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP

(Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

UOVA

E' ammesso l'utilizzo di misto d'uovo pastorizzato fresco.

Le uova devono avere la dicitura "biologico" conformi alla relativa normativa vigente.

Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere conforme a quanto prescritto dal D.Lgs. 4.2.1993, n. 65.

Deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.

La temperatura di conservazione del prodotto deve sempre essere compresa tra 0°C e +4°C.

Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), si richiede l'utilizzo di uova fresche in guscio, che dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M e avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili recanti le diciture obbligatorie.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

- banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

Maggio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

Giugno:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Settembre:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre:

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

VERDURA FRESCA:

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^a qualità.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- *presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;*
- *essere di maturazione naturale;*
- *essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;*
- *essere omogenei per maturazione e freschezza;*
- *essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;*
- *le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;*
- *sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.*

Categorie merceologiche

| PRODOTTO | CAT | DESCRIZIONE | TOLLERANZA QUALITA' |
|------------------------|-----|--|--|
| Cipolle | I | Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili |
| Porri | I | Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Carote Barbabietole | I | Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Cavoli e verze | I | Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Spinaci | I | Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Finocchi | I | Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60 |
| Insalate | I | Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà <u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà). <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |

| PRODOTTO | CAT | DESCRIZIONE | TOLLERANZA QUALITA' |
|----------------------|-----|---|--|
| | | <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio | |
| Sedani da coste | I | Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.) |
| Pomodori | I | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm |
| Peperoni | I | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Melanzane | I | Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Cavolfiori | I | Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. |
| Fagiolini | I | Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici |
| Piselli e fagioli | I | Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Pedunculati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, |

| PRODOTTO | CAT | DESCRIZIONE | TOLLERANZA QUALITA' |
|----------|-----|---|--|
| | | dividersi, non devono risultare farinosi. | progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini |
| Patate | I | Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento epicale, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. | |

VERDURE SURGELATE

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità e comunque in base all'entità del servizio, si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco in conformità al D.Lgs. 110/92.

Si intendono per verdure:

- Fagiolini fini interi
- Pisellini fini (dolci)
- Minestrone (vegetali misti)
- Cavolfiore (rosette)
- Spinaci (foglia)
- Finocchi in spicchi
- Biete coste (erbette)
- Zucchine a disco 1^ qual. surgelate
- Asparagi

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglia, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA

Richiesta la fornitura di prodotto biologico; non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE).

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di maturazione naturale;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento settimanale);
- essere omogenei ed uniformi - le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi sono puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

| PRODOTTO | CAT | TIPO | CALI BRO | GRAM MATURA | TOLLERANZE QUALITA' |
|------------|-----|--------------------|----------|-------------|--|
| Mele | I | Golden delicious | 75-80 | 160-180 | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13% |
| | | Red delicious | 75-80 | 160-180 | |
| | | Starking delicious | 75-80 | 160-180 | |
| | | Starkrimson | | | |
| | | Stayman red | | | |
| | | Jonagold | | | |
| | | Rosa di caldar | | | |
| Pere | I | Butirra | 70-75 | 160-180 | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13% |
| | | William | | | |
| | | Abate fetel | | | |
| | | Kaiser | 70-75 | 155-175 | |
| | | Conference | 65-70 | 155-170 | |
| | | Passacrassiana | 70-75 | 160-190 | |
| | | Decana comizio | | | |
| Pesche | I | Springtime | 70-75 | 155-190 | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 12-13% |
| | | Cardinal | 70-75 | 155-190 | |
| | | Dixired | 70-75 | 155-190 | |
| | | Redhaven | 70-75 | 155-190 | |
| Albicocche | I | Precoce d'imola | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. |
| | | Reale d'imola | | | |
| | | Tonda castiglione | | | |
| | | boccuccia | | | |
| Susine | I | Shiro-goccia oro | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi |
| | | Morettini | | | |

| PRODOTTO | CAT | TIPO | CALIBRO | GRAM MATURA | TOLLERANZE QUALITA' |
|------------------|-----|---|---------|-------------|--|
| | | Ozark premier Santa ros satsuma | | | a quelle della II. R.S.R. 15% |
| Ciliegie | I | | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4% |
| Agrumi Arance | I | Moro Tarocco Sanguinella Washington Ovale | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice |
| Mandarini | I | Paternò Campania | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40% |
| Uva da tavola | I | Italia Regina Americana Olivella | | | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria. |
| Fragole | I | | | | Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti. |

| | |
|---------|---|
| Banane | Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm. |
| Kiwi | Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro). |
| Kaki | Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. |
| Anguria | Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus. |
| Melone | Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, |

| |
|---|
| profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus. |
|---|

PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

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

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

SUCCHI DI FRUTTA / NETTARI

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano.

Il prodotto deve essere consegnato in

- bottigliette di vetro da 125cc.
- tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo
- pluridose da massimo litri 1 (tetrapak o vetro).

Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

E' richiesta la fornitura della bevanda a base di the decaffeinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

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

La camomilla e le tisane deve essere, composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

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

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

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

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

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

MARMELLATE

Confezione monoporzione e barattoli da 500 gr.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta gelificata e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge D.P.R. 401/1982.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto disposto dall'art. 7 della legge sopracitata.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto saranno richieste i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

- ***BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA***, indicati per i bambini dal 4° mese in poi;
- ***LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO)***, sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;
- ***PASTINA PRIMA INFANZIA***, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;
- ***CREMA DI RISO***, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità;
- ***CREMA DI CEREALI E SEMOLINO***, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;

- **FARINE LATTEE**, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;
- **LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE**, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato;
- **OMOGENEIZZATI**, prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.
- **ALIMENTI SENZA GLUTINE**
Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente;
- **ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA**
Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

POMODORI PELATI

PRODOTTO NAZIONALE

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO NAZIONALE

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte e da stabilimento sito in Regione Piemonte. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non

deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

STANDARD CHIMICO-FISICI RICHIESTI

| | | |
|--|----------------|---|
| Residuo fisso (mg/l) | Max 200 | Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 |
| Sodio (mg/l) | Max 10 | |
| Nitrati (mg/l) | Inferiori a 10 | |
| Nitriti (mg/l) | Assenti | |
| ph | 6,5-7 | |
| Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni | | |

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta puliunto
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Cucchiaini monouso
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- Tovaglietta in carta tipo americana o tovaglia in carta

Il materiale monouso, da utilizzarsi in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, è così composto:

- **Piatti piani**
- **Piatti fondi**
- **Scodelle**
- **Bicchieri** da 200 cc,
- **Forchette**
- **Cucchiari**
- **Coltelli**


. **Cucchiaini** per dolce

ALLEGATO C - TABELLA DELLE GRAMMATURE

PROSPETTO GRAMMATURE PER L'ASILO NIDO

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti

|  | Porzione (grammi/ml) |
|---|-------------------------|
| CEREALI E DERIVATI | |
| 1-3 anni | |
| Pasta asciutta | 40 |
| Riso per risotto | 40 |
| Orzo, farro asciutti | 40 |
| Pasta, riso, orzo o farro in minestra | 20 |
| Miglio | 25 |
| Fiocchi d'avena | 20 |
| Gnocchi di patate | 80 |
| Farina di mais per polenta | 20 |
| Trancio di pizza (peso a cotto) | 100 |
| Pane | 30 |
| Crostini | 15 |
| Biscotti | 20 |
| Fette biscottate | 15 |
| CARNI, PESCE, UOVA | |
| Pollo (petto/coscia) | 40 |
| Coscia di pollo (carne con osso) | 50-70 |
| Tacchino | 40 |
| Pollo/tacchino per polpette | 20 |
| Lonza | 40 |
| Carne Bovina per bistecche, svizzera, arrosto | 40 |
| Carne Bovina per spezzatino | 40 |
| Carne Bovina per bollito | 30 |
| Carne Bovina per polpette | 20 |
| Carne Bovina per ragù | 10 |
| Pesce | 60 |
| Uova per frittata e omelette | n.1 |
| Uova per polpette, ecc. (per 10 utenti) | n. 1 |
| Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure | n. 1/2 |
| FORMAGGI e SALUMI | |
| Formaggi freschi: | |
| - mozzarella, crescenza (1° piatto) | 20 |
| - mozzarella, crescenza (2° piatto) | 40 |
| - ricotta (1° piatto) | 20 |
| - ricotta (2° piatto) | 40 |
| Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.): | |
| - per 1° piatto | 6 |
| - per 2° piatto | 20 |
| - per ripieni (polpette, frittate) | 10 |
| Parmigiano Reggiano grattugiato | 3 |
| Piatto misto di formaggi | 30 |
| Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) | 30-40 |
| Prosciutto cotto per preparazioni | 10 |
| Prosciutto cotto/ crudo per merende | 15 |

|  | Porzione (grammi/ml) |
|---|-------------------------|
| ORTAGGI, PATATE e LEGUMI | |
| Verdure e Legumi per primi piatti: - Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti) - Verdure miste per minestrone, passati, creme | 30 60 |
| Verdure e legumi per risotti e paste: - asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc. - radicchio, lattuga - legumi freschi o surgelati - legumi secchi | 30 10 10 5 |
| ORTAGGI, PATATE e LEGUMI | |
| 1-3 anni | |
| Verdure per secondi piatti: - Verdure per frittata - Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino, ecc. - Verdure miste per timballi e sformati - Verdure miste per verdure ripiene | 30 30 40 100 |
| Legumi per crocchette, sformati, polpette: - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati | 20 50 |
| Verdure crude per contorni: - Insalata - Pomodori da insalata - Carote e finocchi crudi | 10 30 30 |
| Verdure cotte per contorni: - cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc. | 100 |
| Patate: - Patate per contorno - Patate per purea - Patate per spezzatino - Patate per spezzatino (con verdure o piselli) | 80 80 30 15 |
| Legumi per contorni: - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi | 30 10 |
| CONDIMENTI | |
| Olio extra-vergine d'oliva a crudo: - per primi e secondi piatti - per contorno | 3 3 |
| Pesto | 5 |
| FRUTTA FRESCA (peso al lordo) | |
| Frutta di stagione | 100 |
| Frutta per torte (mele o pere) per 30 utenti | 1,5 Kg |
| Frutta per frullato | 50 |
| Succo di frutta | 125 |
| PRODOTTI VARI | |
| Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.) | 5 |
| Olive per primi e secondi piatti | 15 |
| Noci/pinoli per salse o sughi | 2 |
| Yogurt al naturale (per creme e salse) | 10 |





PRODOTTI per MERENDA

Per la merenda alternare tra le seguenti tipologie (dosi per 1 bambino):

- ½ pacchetto di crackers con succo di frutta (125 ml)
- 2 fette biscottate con succo di frutta (125 ml)
- 2 fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata
- ½ pacchetto di crackers con ½ banana
- ½ panino (30 gr circa) con 1 cucchiaio di marmellata
- 1 frutto piccolo con 3 biscotti secchi
- ½ panino (30 gr circa) con 1 cucchiaio di miele
- frullato di frutta: 100 ml di latte + ½ frutto a scelta
- 1 bicchiere di spremuta d'arancia (100 ml) con 3 biscotti
- 1 vasetto di yogurt con 1 cucchiaio di cereali
- 1 bicchiere di latte (100 ml) con 3 biscotti
- gelato
- ½ panino (20 gr circa) con 3 quadretti di cioccolato al latte (15 gr)
- merendina tipo pan di spagna o crostatine alla frutta / marmellata (30 gr circa).

TABELLA DELLE GRAMMATURE: SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

|  | Porzione (grammi/ml) | | |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------------------|
| | <i>INFANZIA</i> | <i>PRIMARIA</i> | <i>SECONDARIA e adulti</i> |
| Cereali, derivati e tuberi | | | |
| Pasta o riso asciutti | 50-60 | 60-70 | 70-80 |
| Pasta, riso, orzo o simili in brodo | 20-30 | 30-40 | 30-40 |
| Gnocchi di patate | 140-150 | 160-180 | 200 |
| Farina di mais per polenta | 50-60 | 60-70 | 70-80 |
| Ravioli, tortellini freschi asciutti | 80-90 | 100 | 120 |
| Ravioli, tortellini freschi in brodo | 30-40 | 50 | 60 |
| Patate per contorno | 100-120 | 150 | 200 |
| Patate per purea | 100 | 130 | 180 |
| Patate per minestrone/passati/creme | 30 | 30-40 | 40-50 |
| Pane | 40-50 | 50-60 | 60-70 |
| Crostini di pane/fette biscottate/crackers | 20-25 | 25-30 | 30-40 |
| Pizza pomodoro e mozzarella | 130-150 | 150-180 | 180-200 |
| Legumi | | | |
| Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto | 20 | 20-30 | 30 |
| Legumi secchi nel primo piatto asciutto | 5-10 | 5-10 | 10 |
| Legumi freschi/surgelati per minestre/minestrone | 20-30 | 30-40 | 30-50 |
| Legumi secchi per minestre/minestrone | 5-10 | 10-15 | 10-15 |
| Legumi freschi/surgelati come secondo piatto | 80-90 | 100-120 | 130-150 |
| Legumi secchi come secondo piatto | 25-30 | 35-40 | 40-50 |
| Carni, pesce e uova | | | |
| Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) | 60-70 | 80-90 | 100 |
| Coscia di pollo (carne con osso) | 70-80 | 100-120 | 120 |
| Carne per polpette/ripieni | 50-60 | 60-70 | 70-80 |
| Carne per ragù | 15 | 20 | 20 |
| Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) | 60-80 | 90-100 | 110-130 |
| Pesce surgelato | 80-100 | 100-120 | 130-150 |
| Tonno in scatola | 60 | 60-80 | 80-100 |
| Uova | N° 1 | N° 1 | N° 1-1½ |
| Uova per preparazioni | N° 1 x 8 | N° 1 x 6 | N° 1 x 6 |
| Formaggi | | | |
| Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.) | 40-50 | 70-80 | 100 |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.) | 30-40 | 50 | 60 |
| Ricotta di latte vaccino | 60-70 | 100 | 150 |
| Ricotta di latte vaccino per preparazioni | 20 | 20 | 20-30 |
| Formaggio per preparazioni | 10 | 20 | 20-30 |
| Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici | 40 | 40-50 | 50-60 |

|  | Porzione (grammi/ml) | | |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------------------|
| | <i>INFANZIA</i> | <i>PRIMARIA</i> | <i>SECONDARIA e adulti</i> |
| Affettati | | | |
| Affettati magri | 40 | 50 | 60-70 |
| Prosciutto per preparazioni | 10 | 10-20 | 10-20 |
| Verdure e frutta | | | |
| Ortaggi a foglia crudi, carote julienne | 30-40 | 50-60 | 70 |
| Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.) | 80-100 | 100-150 | 200 |
| Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti | 100-130 | 150-200 | 200 |
| Verdure surgelate da consumare cotte | 150 | 200 | 200-250 |
| Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati | 80-100 | 100-130 | 130-150 |
| Verdura per primi piatti asciutti | 30-40 | 40-50 | 40-50 |
| Verdura per sfornati/focacce/polpette | 30-40 | 40-50 | 40-50 |
| Frutta fresca | 130-150 | 150 | 150-200 |
| Succo di frutta | 125 | 125 | 125-150 |
| Condimenti | | | |
| Olio (per pietanza) | 3-4 (*) | 5 (*) | 5-6 (*) |
| Olio per primo piatto in bianco | 5-6 | 6-8 | 8-10 |
| Formaggio grattugiato (per pietanza) | 3 | 5 | 5 |
| Latte e derivati | | | |
| Latte intero/parzialmente scremato (merenda) | 150 | /// | /// |
| Yogurt intero/magro – bianco/con frutta | 125 | 125 | 125 |
| Budino | 80 | 80-100 | 80-100 |
| Dolci, dessert, ecc. | | | |
| Zucchero o miele per dolcificare | 5 | 5-10 | 5-10 |
| Dolce (tipo torta) | 40-60 | 80 | 80-100 |
| Gelato alla frutta | 50-80 | 80-100 | 100-120 |
| Gelato alle creme (coppa, biscotto, tartufo, cornetto, ecc.) | /// | 50-60 | 50-60 |

(*) la quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

ALLEGATO "D" - Menù

| Autunno - Inverno | Menu' scuole | | | |
|--------------------------|---|--|---|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita • Prosciutto cotto extra • Fagiolini bio • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla carbonara • Formaggio • Caarote cotte • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al forno • Mozzarella • fagiolini • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro bio • Bastoncini di totano/merluzzo • Insalata lotta integr. verde • Frutta bio fresca • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro bio • Cotoletta di tacchino dorata • Insalata Lotta inegr. • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro bio • Frittata al formaggio • Insalata mista • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio alla parmigiana • Fesa di tacchino dorata • Finocchi in insalata • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla pizzaiola • Formaggio • Fagiolini • Frutta bio fresca • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio e fagioli • mozzarella • Carote cotte • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di verdure con crostini • Bocconcini di pollo dorati • Purè di patate fresche • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro • Tonno all'olio di oliva • Carote • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Lasagne al pomodoro bio • Prosciutto cotto • Carote cotte • Frutta bio • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio allo zafferano • Coscette di pollo • Finocchi in insalata • Budino/desseret/yogurt • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio extra verg.bio • Lonza al forno • Insaalta lott.integr. verde • Yogurt bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di verdure con crostini • Spezzatino di bovino "Coalvi" • Polenta bio • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con crostini • Bocconcini di pollo dorati • Patate olio • Frutta bio fresca • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla matriciana • Filetto di pesce al limone • Zucchine al forno • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Pastoncini di totano/merluzzo • Insalata di finocchi • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al tonno • Torta salata (materne frittata) • Insalata mista • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al burro e salvia • Rotolo di frittata bio • Insalata verde lotta integr. • Frutta bio fresca • Pane |

| Primavera - Estate | Menu' scuole | | | |
|---------------------------|--|---|---|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio alla parmigiana • Rotolo di frittata bio • Pomodori lotta itegr. • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con zucchine lotta integr. • Tonno all'olio • Insalata di pomodori lotta integr. • Gelato/budino/dessert • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al ragù • Frittata di zucchine • Carote lotta integr. grattugiate • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla matriciana • Caprese (mozzarella e pomodori) • Frutta bio fresca • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto lotta integr. • Hamburger di bovino Coalvi • Fagioli bio in insalata • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Riso bio al pomodoro • Prosciutto cotto alla Valdostana • Insalata mista con mais • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema verde bio con crostini • Cotoletta di tacchino • Patate all'olio prezzemolate • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al tonno e olive • Coscette di pollo al rosmarino • Carote lotta integr. grattugiate • Frutta bio fresca • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro • Bastoncini di totano/merluzzo) • carote • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla carbonara • Formaggio • Fagiolini bio • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita • Prosciutto cotto • Fagiolini bio in insalata • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio e ceci bio • Scaloppa di lonza al forno • Insalata verde lotta integr. • Gelato/budino/dessert • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di verdura con crostini • Cotoletta di lonza dorata • Patate all'olio • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Coscette di pollo/spiedini misti • Piselli bio stufati • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio alla parmigiana • polpette di bovino "Coalvi" • Insalata verde lotta integr.e mais • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio allo zafferano • Bocconcini di pollo dorati • Carote cotte • Frutta bio fresca • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alle melanzane lotta integr. • Formaggio • Insalata verde,mais e olive • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato bio all'olio • Lonza al forno • Piselli • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto • Bastoncini di totato/merluzzo • Insalata di pomodori lotta integr. • Frutta bio fresca • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Torta salata • Insalata verde lotta integr. • Frutta fresca • Pane |

| AUTUNNO INVERNO | MENU' ANZIANI | | | |
|----------------------------|--|---|---|--|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Prosciutto cotto • Verdura cotta o cruda • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio • Frittata bio • Cavolfiori bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio e cavolfiori bio • Prosciutto cotto • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Bastoncini di totano/merluzzo • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pastina bio in brodo vegetale • Frittata • Fagiolini bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla carbonara • Formaggio • Verdura cruda/cotta • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Fesa di tacchino dorata • Verdura bio cotta • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Tapulone di bovino • Verdura cruda bio • Frutta • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Cotoletta di tacchino • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con verdura • Bocconcini di pollo • Verdura cotta • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Minestra di riso bio • Mozzarella • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Riso bio all'olio • Bocconcini di pollo • Verdura cotta bio • Frutta • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli bio • Formaggio • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Minestra di verdure • Lonza al forno • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate • Bocconcini di tacchino • Verdura cruda bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone di piselli bio • Coscette di pollo • Verdura cotta bio • Frutta • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio allo zafferano • Cosce di pollo al forno • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Bastoncini di totano/merluzzo • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di verdura • Spezzatino di bovino • Polenta o verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Lasagne al pomodoro • Prosciutto cotto • Verdura cotta o cruda • Frutta bio • Pane |
| SABATO | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla matriciana • Merluzzo • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Scaloppa di lonza • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Frittata bio • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio • Formaggio • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane |

| PRIMAVERA ESTATE | MENU' ANZIANI | | | |
|-----------------------------|--|--|---|--|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Frittata • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con cavolfiori • Scaloppa al forno • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Frittata • Verdura cotta • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio all'olio • Formaggio • Verdura cotta o cruda • Frutta bio • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto • Hamburger • Verdura cotta • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Prosciutto cotto • Verdura cruda • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al ragù • Bocconcini di tacchino • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bianca tonno e olive • Coscette di pollo • Verdura cruda bio • Frutta bio • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con verdure • Merluzzo alla mugnaia • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla carbonara • Frittata uova bio • Verdure cotte • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Minestra di verdura • Prosciutto cotto • Verdura cotta o cruda • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con cavolfiori • Scaloppa di lonza • Verdura cotta bio • Frutta • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Minestra di verdura bio • Cotoletta di lonza • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo vegetale • Coscette di pollo/spidino misto • Verdura cotta/patate • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio alla parmigiana • Polpette in umido • Verdura cruda o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone di verdura bio • Bocconcini di pollo • Verdura cotta bio • Frutta • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro • Formaggio • Verdura cotta o cruda • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi burro e salvia • Lonza al forno • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto • Scaloppe di tacchino • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al pomodoro • Merluzzo • Verdura cotta bio • Frutta bio • Pane |
| SABATO | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con melanzane • Bastoncini di totano • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Formaggio • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi burro e salvia • Bastoncini di totano • Verdura cotta bio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto bio allo zafferano • Torta salata • Verdura cotta bio • Frutta • Pane |

| AUTUNNO INVERNO | MENU' ASILO NIDO | | | |
|----------------------------|---|--|---|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al grana • Frittata alla verdure • Verdura di stagione • MERENDA:bruschetta pomodoro e mozzarella | <ul style="list-style-type: none"> • Stracciatella uovo e grana • Pizza margherita • Insalata verde • MERENDA : bruschetta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Prosciutto cotto • Finocchi lessi • MERENDA : bruschetta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Prosciutto cotto • Carote brasate • MERENDA : bruschetta |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Scaloppine di pollo al limone • Spinaci • MERENDA : budino | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di verdure con riso • Polpettine di carne al pomodoro • Verdure al forno • MERENDA : budino | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al grana • Scaloppine di pollo • Insalata • MERENDA : budino | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Formaggi freschi • Insalata • MERENDA : budino |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone di verdura con riso • Crochette di merluzzo e patate • Cavolfiori gratinati al forno/ patate al forno | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta burro e salvia • Filetto di merluzzo con pomodoro • Purea • MERENDA : yogurt alla frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla carbonara con prosciutto • Spinaci e formaggio • MERENDA : yogurt alla frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta/riso e fagioli • Frittata con zucchine • MERENDA : yogurt alla frutta |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al forno con ragù vegetale, grana e besciamella • Formaggio • Zucca al forno /verdura di stagione • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Formaggi misti • Piselli • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di porri, sedano e patate con riso • Frittata al forno con patate • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta olio e grana • Scaloppine di pollo • Cavolfiori gratinati al forno • MERENDA : latte e biscotti |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo vegetale • Polpette di vitellone • Verdure bollite • MERENDA : focaccia salata e succo | <ul style="list-style-type: none"> • Riso al pomodoro • Omelette alle verdure • Verdura di stagione • MERENDA : focaccia salata e thè | <ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo vegetale • Crocchette di merluzzo e patate / filetto di merluzzo con pomodoro • Fagiolini • Merenda : focaccia salata e succo di frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo • Bocconcini di vitellone • Purea di patate • MERENDA : focaccia salata con succo di frutta |

| PRIMAVERA ESTATE | | MENU' ASILO NIDO | | |
|-----------------------------|--|---|--|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro, basilico e prezzemolo • Uovo sodo o Frittata • Verdura di stagione • MERENDA : gelato | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro e basilico • Carne alla pizzaiola • MERENDA : gelato | <ul style="list-style-type: none"> • Zuppa primavera con riso • Prosciutto cotto • MERENDA : gelato | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Prosciutto cotto • Carote brasate • MERENDA : bruschetta |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Minestra vellutata di patate • Scaloppine di vitellone o manzo o polpette • Carote grattugiate • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta con zucchine e prezzemolo • Scaloppine di pollo al limone • Pomodori • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Stracciatella • Pizza margherita • Fagiolini in insalata • MERENDA : latte e biscotti | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla carbonara con prosciutto • Polpette di carne con pomodoro • Verdure al forno • MERENDA : latte e biscotti |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Formaggi misti • Insalata • MERENDA : yogurt alla frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con riso • Uovo sodo o frittata • Insalata • MERENDA : yogurt alla frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta burro e salvia • Formaggio • Zucchine • MERENDA : yogurt alla frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggi misti • Piselli • MERENDA :yogurt alla frutta |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta con piselli • Scaloppine di pollo • Zucchine o insalata mista • MERENDA : focaccia e succo di frutta | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragu' di verdure • Formaggi misti • Verdure trifolate • MERENDA : focaccia e succo | <ul style="list-style-type: none"> • Riso al grana • Scaloppine di pollo al limone • Carote grattugiate • MERENDA : focaccia e succo | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alle verdure • Scaloppine di tacchino • Verdure al forno • MERENDA : focaccia e succo |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Crocchette di pesce • Verdure di stagione • MERENDA : frutta fresca | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Pesce al forno • Patate al prezzemolo in insalata (calda) • MERENDA : frutta fresca | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Crocchette di pesce • Insalata • MERENDA: frutta fresca | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù vegetale • Crocchette di pesce • Insalata • MERENDA : frutta fresca |

| Autunno - Inverno | CENTRO DIURNO | | | |
|--------------------------|---|---|--|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita • Prosciutto cotto • Verdura cotta • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio e lenticchie • Formaggi misti • Insalata mista • Budino • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Prosciutto cotto extra • Finocchi cotti • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio burro e salvia • Scaloppe/bistecche alla piastra • Piselli • Yogurt bio • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Cotoletta di tacchino dorata • Fagiolini • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Zuppa d'orzo e legumi • Bistecca o scaloppa • Verdure cotte • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto con zucca • Fesa di tacchino al forno • Spinaci al grana • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di zucca e patate • Mozzarella • Verdura di stagione cotta • Frutta • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio • Arrosto di bovino "Coalvi" • Patate al forno • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al prosciutto • Lonza al forno • Insalata verde • Yogurt bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro • Filetto di merluzzo • Carote grattugiate • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio alla pizzaiola • Coscette di pollo al forno • Verdura cotta • Frutta bio • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro • Filetto di merluzzo • Piselli • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con broccoli/Cavolfiori • Coscette di pollo al forno • Purè di patate • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Verdure cotte • Spezzatino di bovino "Coalvi" • Polenta • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Lasagne al pomodoro • Prosciutto cotto extra • Carote grattugiate • Frutta • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Scaloppa di lonza al limone • Finocchi cotti • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di carote con crostini • Nasello alla pizzaiola • Fagiolini • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al tonno • Formaggio primo sale • Insalata verde e mais • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Filetto di merluzzo • Patate all'olio • Frutta bio • Pane |

| Primavera Estate | - | CENTRO DIURNO | | |
|-----------------------------|--|---|--|---|
| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
| LUNEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto all'ortolana • Merluzzo alla livornese • Insalata verde • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con zucchine • Tonno all'olio • Pomodori • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto • Frittata di zucchine • Carote grattugiate • Yogurt bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con carciofi • Formaggi misti • Pomodori • Frutta bio • Pane |
| MARTEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pomodoro e basilico • Polpette di bovino "Coalvi" • Patate all'olio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio e grana • Formaggi misti • Insalata mista • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Scaloppa di tacchino dorata • Misto di carote e piselli • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto zafferano e funghi • Coscette di pollo al forno • Carote grattugiate • Frutta • Pane |
| MERCOLEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al pesto • Caprese (mozzarella e pomodori) • Yogurt bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Riso / Pasta alle verdure • Coscette di pollo al forno • Zucchine • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita • Prosciutto cotto extra • Insalata verde • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di zucchine • Fettine di di carne • Zucchine • Frutta bio • Pane |
| GIOVEDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio al sugo • Fesa di tacchino alla piastra • Insalata mista • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • P.Crudo di Parma • Patate all'olio • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Crema di zucchine • Spiedino misto" • Patate al forno • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio con melanzane • Lonza alla piastra • Insalata verde e mais • Gelato o budino • Pane |
| VENERDI' | <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Frittata • Carote grattugiate • Frutta • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Passato bio all'olio • Lonza alla griglia • Piselli • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Filetto di merluzzo alla mugnaia • Insalata mista • Frutta bio • Pane | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta bio e ceci • Scaloppa di pollo al limone • Purè di patate • Frutta • Pane |

Allegato E- Elenco attrezzature in dotazione

quantità descrizione

Centro di Cottura Centralizzato

| | |
|----|--|
| 1 | pentola acciaio a gas indiretto |
| 1 | pentola acciaio a gas diretto |
| 1 | stufa 6 fuochi |
| 1 | stufa 4 fuochi per diete |
| 2 | brasiere |
| 1 | piano d'appoggio 20cm acciaio |
| 1 | armadio caldo orizzontale |
| 2 | frigor armadio verticale acciaio a 2 ante |
| 4 | tavoli d'acciaio chiusi |
| 4 | tavoli d'acciaio aperti |
| 1 | affettatrice orizzontale |
| 1 | gruppo tritacarne |
| 1 | grattugia formaggio + 1 fuori uso |
| 1 | taglia verdura con dischi e lama |
| 1 | centrifuga verdura |
| 1 | lava verdura automatica |
| 1 | pelapatate |
| 1 | lavello lavaverdura doppia vasca |
| 1 | lavello acciaio doppia vasca reparto carni |
| 1 | lavello acciaio vasca singola con appoggio |
| 1 | lavello d'acciaio vasca singola senza appoggio |
| 1 | vasca acciaio sterilizza coltelli non utilizzata |
| 1 | lavello reparto lavaggio pentole doppia vasca |
| 1 | lavapentole |
| 1 | abbattitore verticale Zanussi |
| 1 | forno misto vapore Zanussi |
| 2 | armadio acciaio doppia anta da muro |
| 1 | carrello acciaio doppio ripiano |
| 1 | carrello acciaio ripiano singolo lungo |
| 1 | carrello acciaio ripiano singolo corto |
| 1 | carrello basso con vasca in acciaio |
| 1 | carrello da forno doppio ripiano |
| 2 | armadio doppia anta 3 ripiani verticale |
| 11 | scaffali ferro grigi |
| 4 | scaffali 3 ripiani acciaio |
| 1 | robot coupe 450 mp combi v.v. |
| 1 | bilancia 150 kg |
| 2 | celle frigor a muro |
| 1 | freezer a pozzetto |
| 1 | misuratore di temperatura a muro |
| 1 | attaccapanni |
| 1 | lavatrice |
| 1 | ceppo di legno |
| 1 | cappa cucina 8 filtri |
| 1 | pesa da tavolo 15 kg |

| | |
|----|---|
| 1 | macchina manuale per hamburger |
| 1 | thermo sigillatrici servizio anziani e diete |
| 24 | contenitori thermo cup servizio anziani per piatti thermo sigillati |
| 60 | contenitori rigidi thermo cup anziani |
| 2 | contenitori polistirolo verdi |
| 43 | vassoio acciaio per secondo e contorno |
| 40 | coperchi acciaio per vassoio secondo |
| 30 | scodelle acciaio per primi |
| 30 | coperchi per scodelle per primi acciaio |
| 3 | contenitori in plastica bianchi |
| 11 | gastronom grandi profonde 33cm |
| 5 | gastronom grandi profonde 18 cm |
| 20 | teglie basse acciaio forno |
| 3 | gastronom medie profonde |
| 9 | gastronom piccole rettangolari +9 coperchi |
| 7 | teglie acciaio varie misure |
| 8 | forni a microonde in uso servizio domiciliare anziani |
| 7 | casseruole varie misure |
| 3 | schiumarole |
| 8 | mestoli |
| 2 | palette |
| 8 | pinze |
| 5 | pelapatate manuali |
| 2 | cucchiaioni |
| 1 | apriscatole da banco |
| 1 | apriscatole manuale |
| 4 | coltelli manico plastica |
| 12 | coltelli inox |
| 51 | forchette inox |
| 1 | grembiule macellaio in acciaio |
| 1 | visiera protettiva per taglia formaggio |
| 1 | chinoix |
| 4 | colini manico |
| 2 | mestoli ragno |
| 3 | brocche in plastica |
| 2 | taglieri bianchi |
| 4 | mestoli inox |
| 10 | coperchi inox |
| 22 | coperchi gastronom grandi 1/1 |
| 21 | coperchi inox gastronom 1/2 |
| 3 | teglie alluminio lasagne |
| 2 | imbuti |
| 50 | piattini marroni |
| 72 | piattini caffè |
| 45 | piatti piani |
| 1 | batticarne |
| 1 | tubo per insaccare incompleto |
| 1 | spremi agrumi elettrico |

Scuola Primaria Anna Frank

| | |
|-----|--------------|
| 117 | piatti piani |
| 132 | piatti fondi |
| 115 | bicchieri |

| | |
|-----|-------------------------|
| 129 | forchette |
| 135 | cucchiari |
| 95 | cucchiaini |
| 115 | coltelli |
| 5 | cestini pane |
| 5 | cestini frutta |
| 7 | mestoli e palette |
| 3 | pinze |
| 1 | teglia coperchio inox |
| 1 | lavastoviglie |
| 2 | scaldavivande |
| 1 | armadio inox |
| 1 | lavello inox |
| 2 | carrello doppio ripiano |
| 1 | carrello piano unico |
| 1 | armadio 2 ante inox |
| 1 | tavolo acciaio |

Scuola d'Infanzia di Via Piave

| | |
|-----|--------------------------------------|
| 90 | piatti fondi |
| 100 | piatti piani |
| 80 | bicchieri |
| 2 | coppette minestra |
| 5 | porta posate |
| 100 | cucchiari |
| 100 | forchette |
| 65 | coltelli |
| 7 | cestini pane |
| 4 | cestini frutta |
| 1 | mestoli |
| 1 | cucchiaini |
| 3 | pinze |
| 2 | schiumarole |
| 110 | cucchiaini |
| 2 | contenitori bicchieri |
| 75 | ciotole macedonia |
| 1 | lavastoviglie |
| 1 | lavello inox |
| 1 | scaldavivande |
| 1 | armadio inox doppia anta |
| 6 | tavoli in acciaio 3 grandi 3 piccoli |
| 1 | pensile inox |
| 2 | bacinelle acciaio |
| 1 | carrello porta vivande |

Scuola primaria Usellini

| | |
|-----|--------------------|
| 126 | piatti fondi |
| 150 | piatti piani |
| 16 | cestini porta pane |
| 138 | forchette |
| 65 | cucchiaini |
| 127 | coltelli |

| | |
|-----|---|
| 168 | cucchiari |
| 129 | bicchieri |
| 1 | mestolo per minestra |
| 1 | mestolo forato |
| 3 | pinze |
| 2 | vassoi in acciaio |
| 70 | ciotole per macedonia |
| 2 | bacinelle in acciaio |
| 1 | lavastoviglie |
| 1 | tavolo in acciaio |
| 2 | carrello per servizio |
| 1 | carrello piattina per scarico contenitori |
| 2 | carrello scaldavivande |
| 1 | armadio acciaio grande doppia anta |

Scuola d'infanzia Cesare Battisti

| | |
|----|--------------------------------|
| 11 | piatti fondi |
| 14 | piatti piani |
| 88 | piattini |
| 63 | bicchieri |
| 81 | cucchiari |
| 72 | forchette |
| 78 | coltelli |
| 63 | cucchiaini |
| 2 | mestoli |
| 2 | cucchiaioni |
| 1 | mestoli forati |
| 2 | bacinelle acciaio |
| 2 | pinze |
| 8 | cestini pane e frutta |
| 3 | cestelli lavastoviglie |
| 3 | porta posate |
| 1 | porta bicchieri |
| 1 | porta ciotole |
| 1 | scaldavivande |
| 1 | lavello inox |
| 1 | lavastoviglie |
| 2 | armadio basso con ante acciaio |

Scuola Primaria D. Alighieri

| | |
|-----|--------------------|
| 130 | bicchieri |
| 80 | coppette macedonia |
| 150 | forchette |
| 150 | cucchiari |
| 170 | coltelli |
| 130 | cucchiaini |
| 150 | piatti piani |
| 157 | piatti fondi |
| 10 | cestini frutta |
| 3 | pinze |
| 3 | schiumarole |
| 4 | cucchiaioni |

| | |
|---|-------------------------------|
| 3 | mestoli |
| 2 | bacinelle acciaio inox |
| 2 | lavastoviglie |
| 2 | scaldavivande |
| 1 | armadio pensile |
| 1 | armadio grande doppia anta |
| 1 | lavandino inox |
| 1 | tavolo acciaio |
| 2 | tavolo armadio con ante basso |
| 1 | carrello inox |
| 5 | taglia spicchi per frutta |

Scuola Secondaria di 1° Grado Giovanni XXIII

| | |
|-----|------------------------|
| 130 | cucchiai |
| 130 | coltelli |
| 130 | forchette |
| 130 | piatti fondi |
| 130 | piatti piani |
| 2 | cucchiaini |
| 2 | mestoli |
| 2 | palette |
| 2 | pinze |
| 1 | bacinella acciaio |
| 3 | cestini porta frutta |
| 1 | armadio grande acciaio |
| 1 | scaldavivande |
| 1 | lavello |
| 1 | lavastoviglie |
| 1 | carrello acciaio |
| 2 | banchi da lavoro |
| 134 | bicchieri |
| 10 | cestini |

Scuola Primaria Nicotera

| | |
|-----|-----------------------|
| 2 | lavastoviglie |
| 1 | lavello inox |
| 1 | armadio pensile |
| 3 | banchi con ante |
| 1 | scaldavivande |
| 2 | tavoli acciaio |
| 80 | bicchieri |
| 100 | cucchiai |
| 90 | coltelli |
| 90 | forchette |
| 8 | cestini frutta e pane |
| 2 | pinze |
| 2 | palette |
| 2 | mestoli |
| 90 | piatti fondi |
| 90 | piatti piani |
| 2 | cucchiai grandi |

Asilo Nido Arona

| | |
|----|--|
| 1 | congelatore pozzetto |
| 1 | bilancia |
| 1 | lavastoviglie |
| 1 | lavello acciaio con vasca e sgocciolatoio a destra |
| 1 | pensile in acciaio inox |
| 3 | scaffali 5 ripiani in alluminio |
| 1 | frullatore cutter |
| 1 | tavolo in acciaio inox piccolo |
| 1 | frigorifero 2 sportelli |
| 1 | base armadiata inox comb. 3 cassetti |
| 1 | tavolo in acciaio inox |
| 1 | lavello 2 vasche con sgocciolatoio a sinistra |
| 1 | base armadiata in acciaio inox |
| 1 | cucina a gas con forno incorporato |
| 1 | cappa in acciaio inox |
| 2 | pensili per ritiro stoviglie in acciaio inox |
| 1 | tritacarne |
| 1 | affettatrice |
| 1 | porta rotolo carta mani |
| 1 | porta sapone a parete |
| 2 | pentole a pressione |
| 1 | teglia in acciaio inox alta |
| 4 | teglie da forno in acciaio inox basse |
| 5 | teglia da forno antiaderenti |
| 15 | pentole varie misure |
| 4 | scolapasta |
| 6 | ciotole acciaio inox |
| 9 | ciotole per frutta |
| 8 | teglie con coperchio in acciaio inox |
| 1 | padella antiaderente |
| 2 | ciotole in plastica |
| 3 | teiere |
| 5 | vassoi inox |
| 12 | coperchi varie misure |
| 1 | minipimer |
| 1 | spremiagrumi elettrico |
| 6 | coltelli |
| 1 | coltello per grana |
| 5 | palette |
| 4 | pinze |
| 3 | fruste |
| 1 | grattugia manuale |
| 1 | spremiagrumi |
| 1 | schiacciapatate |
| 1 | batticarne |
| 1 | imbuto |
| 1 | colino |
| 1 | trinciapollo |
| 9 | mestoli |
| 3 | schiumarole |
| 7 | cucchiai |
| 1 | forchettone |

| | |
|----|---------------------------|
| 8 | porta posate per carrelli |
| 70 | cucchiaini |
| 75 | forchette |
| 10 | coltelli |
| 15 | cucchiari |
| 15 | forchette |
| 5 | apribottiglia |
| 55 | bicchieri |
| 94 | piatti piani |
| 78 | piatti fondi |
| 46 | tazzine |
| 17 | piattini con ventosa |
| 22 | piatti |
| 14 | bicchieri |

Si segnala che nella cucina centralizzata, nei refettori e presso l'asilo nido sono presenti attrezzature che al termine del contratto con l'attuale gestore verranno dallo stesso asportate e che si riportano sommariamente di seguito.

Si chiarisce pertanto che farà fede solamente l'elenco delle attrezzature comunali e che eventuali attrezzature presenti e non riportate nell'elenco delle attrezzature comunali saranno asportate dalla ditta anche se non comprese nell'elenco che segue :

Cucina centralizzata:

- n.1 armadio caldo verticale*
- n. 1 addolcitore d'acqua per il forno*
- n. 3 scaffali in alluminio*
- n. 9 piani d'appoggio contenitori e materiali magazzino / cella*
- n. 3 freezer a pozzetto*
- n. 1 cappa da forno*
- n. 20 termo cup neri leggeri*
- n. 12 melform medi rigidi di cui 2 riscaldanti*
- n. 1 impianto riscaldante per termocup*
- n. 6 melform piccoli rigidi*
- n. 2 thermo cup rigidi grandi*
- n. 5 gastronorm grandi prof. 33 cm*
- n. 10 gastronorm grandi prof. 18 cm*
- n. 14 teglie acciaio forno*
- n. 12 gastronorm medie profonde*
- n. 81 coperchi gastronorm e teglie acciaio*
- n. 2 pentole acciaio grandi*
- n. 3 pentole acciaio con manico medie*
- n. 2 teglie da forno vapore forate in acciaio grandi*
- n. 4 teglie da forno vapore forate in acciaio medie*
- n. 3 cestelli a spicchio caldaia cuoci pasta*
- n. 4 cestelli mezza luna cuoci pasta*

Scuola Primaria A. Frank:

- n. 2 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 porta rotolo*
- n. 1 armadio scope*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

Scuola d'Infanzia di Via Piave

- n. 2 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 carrello piattina per trasporto contenitori*
- n. 1 porta rotolo*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

Scuola Primaria Usellini

- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 armadietto doppio scomparto*
- n. 1 porta rotolo*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

Scuola d'Infanzia Cesare Battisti

- n. 2 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 porta rotolo*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

scuola Primaria Alighieri

- n. 2 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

scuola secondaria di 1° grado Giovanni XXIII

- n. 1 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 carrello piattina per trasporto contenitori*
- n. 1 isola self service calda completa di coperchi*
- n. 110 vassoi*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*

scuola Primaria Nicotera

- n. 2 armadietti personale doppio scomparto*
- n. 1 armadietto detersivi*
- n. 1 porta rotolo*
- n. 1 cassetta pronto soccorso*
- n. 4 bidoni rifiuti*
- n. 3 carrelli di servizio*

Asilo Nido

- n. 1 armadietto spogliatoio*

Allegato F
DESCRIZIONE DELL' ATTUALE SISTEMA INFORMATIZZATO
PER LA RILEVAZIONE DEL NUMERO PASTI E BOLLETTAZIONE

Il software attualmente in uso permette, sulla base delle licenze acquisite:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso inserimento via WEB delle assenze degli alunni.
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento posticipato dei pasti mediante bollettini postali e canale SEPA.
- Da maggio 2014 è altresì previsto l'avvio delle iscrizioni on line (a scelta del genitore in alternativa all'iscrizione con modulo cartaceo)

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

La ditta aggiudicataria si dovrà prendere carico di raccogliere, ciascuna mattina e presso ciascun plesso, il numero dei bambini assenti ed eventuali diete speciali.

Tale informazione viene poi inserita, sempre a cura della ditta aggiudicataria, all'interno del software tramite modalità Web/Pc.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso il pagamento di un bollettino postale generato e inviato mensilmente a cura della Ditta con costi di spedizione a carico del Comune.

I genitori che ne fanno richiesta possono pagare attraverso addebito automatico su conto corrente (SEPA), anche in questo caso sarà la Ditta ad emettere il flusso informatico

Competenze della Stazione Appaltante

Del sistema sopradescritto attualmente restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- invio delle lettere di sollecito
- messa a ruolo degli utenti insolventi

Competenze della Impresa Appaltatrice

Compete all'I.A.:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- La rilevazione delle presenze giornaliera presso le scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole,

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- la gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle "promozioni" ogni inizio anno scolastico;
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema.
- Gestione del modulo "iscrizione on line" che permette al genitore di iscrivere il proprio figlio al servizio di ristorazione tramite web

Eventuali migliorie al servizio saranno oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio in sede di gara.

Al termine dell'appalto l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware dedicato, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.