



COMUNE DI GASSINO TORINESE

Provincia di Torino

SERVIZI AL CITTADINO
Ufficio Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCUOLA DELL'INFANZIA
SCUOLE PRIMARIE
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIPENDENTI COMUNALI
(CIG 0183489BE6)

ANNI SCOLASTICI
2008/2009 - 2009/2010 - 2010/2011 - 2011/2012

TITOLO I - PARTE GENERALE

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti giornalieri destinati al servizio di ristorazione collettiva (alunni e insegnanti) della scuola dell'infanzia, delle scuole primarie, della scuola secondaria di 1° grado, del centro estivo comunale durante il periodo di svolgimento dello stesso (normalmente dall'ultima settimana del mese di giugno e per cinque settimane), dei dipendenti comunali oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale (in seguito indicata come A.C.)

Tale servizio comprende acquisto e deposito delle derrate alimentari e non alimentari, preparazione, cottura, confezionamento pasti, trasporto e distribuzione nelle diverse sedi di destinazione: Scuola dell'infanzia "Collodi" di Via Regione Fiore, Scuola Primaria "Gandhi" di Via Po, Scuola Primaria "Borione" di Via Borione, Scuola Secondaria di 1° grado "Savio" di Via Bussolino, mensa dipendenti comunali presso il Palazzo Comunale, Centro Estivo presso un plesso scolastico. E' esclusa la fornitura di bottigliette di acqua.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'Impresa Aggiudicataria (di seguito denominata I.A.), alle condizioni di cui ai successivi articoli, il proprio impianto di cottura e confezionamento dei pasti, situato presso la scuola dell'infanzia "Collodi" di Via Regione Fiore, nonché i locali destinati alla distribuzione e al lavaggio delle stoviglie, situati presso le scuole primarie Gandhi, Borione e presso la scuola secondaria di 1° grado "Savio".

L'I.A. si impegna a provvedere a:

- preparare e fornire i pasti giornalieri necessari per la ristorazione degli alunni delle scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado, degli insegnanti statali, dei dipendenti comunali;
- preparare e fornire i pasti giornalieri necessari per il servizio del centro estivo comunale durante il periodo di svolgimento dello stesso (normalmente dall'ultima settimana del mese di giugno e per cinque settimane);
- trasportare i pasti preparati nella cucina di Via Regione Fiore, con proprio mezzo, alla mensa dei dipendenti comunali presso il Palazzo Comunale;
- trasportare i pasti preparati nella cucina di Via Regione Fiore, con proprio mezzo, alla scuola primaria "Gandhi", dove esiste apposito locale per lo smistamento del cibo, per il deposito ed il lavaggio della stoviglieria;
- trasportare i pasti preparati nella cucina di Via Regione Fiore, con proprio mezzo, alla scuola primaria "Borione", dove esiste apposito locale per lo smistamento del cibo, per il deposito ed il lavaggio della stoviglieria;
- trasportare i pasti preparati nella cucina di Via Regione Fiore, con proprio mezzo, alla scuola secondaria di 1° grado "Savio", dove esiste apposito locale per lo smistamento del cibo, per il deposito ed il lavaggio della stoviglieria;
- trasportare i pasti preparati nella cucina di Via Regione Fiore, con proprio mezzo, alla scuola ove si svolge il centro estivo comunale (normalmente la scuola "Gandhi");
- "scodellamento" dei pasti nei plessi scolastici (Collodi, Gandhi, Borione, Savio) nei tempi e negli orari stabiliti;
- effettuare la pulizia giornaliera delle stoviglie, dei contenitori e delle attrezzature varie utilizzate;
- effettuare la pulizia giornaliera dei locali cucina, in Via Regione Fiore, programmare piani di sanificazione da effettuarsi periodicamente.

L'I.A. alla quale verranno concesse in uso la struttura e le attrezzature della cucina dovrà utilizzare esclusivamente (salvo in caso di eventi eccezionali) questi impianti per fornire i pasti alle mense scolastiche e comunali indicate nel presente capitolato.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'A.C. in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Si forniscono di seguito i dati riferiti ai pasti forniti nell'anno scolastico 2006/2007 suddivisi per singola scuola e/o utenti:

<i>Scuola e/o utenti</i>	<i>N. pasti</i>
Scuola Elementare "GANDHI" - Via Po, 10	31.508
Scuola Elementare "L. BORIONE" - Via Borione, 5	13.947
Scuola dell'infanzia "COLLODI" - Via Regione Fiore	19.947
Scuola Media "Elsa SAVIO" - S.da Bussolino, 3	3.608
Insegnanti delle suddette scuole	3.851
Centro estivo	2.114
Dipendenti comunali	876

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo in quanto il numero effettivo degli stessi è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e condizionato dalla effettiva presenza degli stessi e non costituisce pertanto impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli utenti del servizio.

Considerato l'andamento avuto, si può ragionevolmente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nell'anno scolastico 2008/2009 ed egualmente quelli relativi agli anni successivi possano risultare per ogni singolo anno scolastico "approssimativamente" uguali ai dati sopra indicati.

In ogni caso, eventuali oscillazioni, tanto in aumento quanto in diminuzione, non dovranno comportare modifiche al prezzo offerto.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni in aumento o in diminuzione al servizio complessivo oggetto dell'appalto o di parte di esso, senza che dette variazioni modifichino in alcun modo il corrispettivo unitario determinato in base al numero dei pasti.

I quantitativi esatti dei pasti giornalieri, che saranno stabiliti sulla base delle effettive richieste e presenze, verranno comunicati, a cura del personale dell'ufficio comunale preposto, all'I.A. tra le 9,30 e le 10,15 di tutti i giorni del calendario scolastico.

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Il servizio di refezione viene sospeso, per tutti gli utenti, nel periodo delle vacanze scolastiche di Natale e Pasqua e per tutto il mese di agosto.

In caso di gite ed altre assenze stabilite dalla Direzione Scolastica, le date saranno comunicate almeno una settimana prima all'appaltatore.

Art. 2 - Normativa applicabile

L'appalto di cui trattasi - Categoria 17, CPC 64 - CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica - avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato IIB al D.Lgs. 163/2006 "Codice degli appalti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle Direttive 2004/17/CE E 2004/18/CE", rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo per gli artt. n° 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D.Lgs. citato).

L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando, nel capitolato speciale e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del codice 163/2006, esclusivamente la normativa espressamente richiamata negli atti di gara; in caso contrario si applicheranno le norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n° 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di quattro anni scolastici (normalmente decorrenti dall'inizio delle lezioni e fino al 31 luglio di ciascun anno) e quindi per gli anni scolastici 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012 con possibilità di rinnovo per altri cinque anni scolastici con le modalità indicate di seguito.

L'Amministrazione Comunale valuterà la possibilità di dare applicazione all'art. 31 della Direttiva CEE n. 18/2004 di cui all'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006, ovvero di ricorrere ad una procedura negoziata con la Ditta aggiudicataria, qualora l'operato della ditta stessa sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo appalto e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza dell'operato prestato dalla Ditta aggiudicataria nel corso del quadriennio appena trascorso; i servizi che saranno oggetto del contratto a cui si procederà con successiva procedura negoziata con la Ditta sono gli stessi indicati nel presente capitolato speciale e nel bando di gara.

In caso di rinnovo l'eventuale revisione prezzi sarà praticata secondo quanto previsto dall'art. 15 del presente capitolato. E' esclusa comunque la possibilità di rinnovo tacito.

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'aggiudicatario deve essere comunicata per iscritto all'A.C. con un anticipo di almeno sei mesi. L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare la gestione del servizio, oltre i termini sopraindicati per un tempo non superiore a tre mesi, alle stesse condizioni, su richiesta dell'A.C.

L'A.C., nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni sessanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta, ai quali esso dichiara di rinunciare.

Art. 4 - Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto

Il prezzo di ciascun singolo pasto, compresi gli oneri della sicurezza ed esclusa l'I.V.A. è stabilito in **€ 3,25**.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza, è stabilito in **€ 3,23**.

Gli oneri della sicurezza, non oggetto di ribasso, sono stati quantificati nella misura di **€ 0,02** per ciascun pasto.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato ad esclusione dell'IVA.

Non sono ammesse offerte alla pari, in rialzo, plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta, propria o altrui.

L'importo presunto annuo dell'appalto è pari a **€ 246.515,75**, determinato conteggiando un numero di 75.851 pasti/anno, e quindi per un totale complessivo, per tutto il periodo di durata dell'appalto, di **€ 986.063,00** (di cui **€ 979.994,92** a base d'asta e **€ 6.068,08** per oneri della sicurezza non oggetto di ribasso).

L'A.C. si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta, purché valida.

Art. 5 - Soggetti ammessi alla gara

1. Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale e societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro consorzi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art.38 del D.Lgs. n. 163/2006, che siano in regola con la legge 68/99, norme per il diritto dei lavoratori disabili e siano iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto. Per le imprese straniere è richiesta l'iscrizione nel Registro Professionale dello Stato di residenza.
2. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art.34, comma 1, lett.d) e dell'art. 37, comma 8 del D.Lgs.163/2006. In tal caso:
 - L'offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art.37 del D.Lgs. 163/06;
 - L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore.
 - Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario, devono conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandataria (capogruppo). La procura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa mandataria (capogruppo).
 - Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
 - **L'impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio, non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi, né singolarmente.**
 - Si rinvia per quanto non previsto dal presente capitolato all'art.37 del D.Lgs. n.163/2006.

Art. 6 - Requisiti di partecipazione alla gara

Sono ammesse a partecipare alla gara **esclusivamente** le Imprese che, potendo partecipare secondo quanto indicato al precedente art. 5, sono altresì in possesso dei seguenti requisiti:

1. **CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA consistente nell'aver conseguito nell'ultimo triennio (2005 - 2006 - 2007) un fatturato, per quanto concerne la parte riferita a servizi di ristorazione scolastica, pari almeno a 739.547,25 al netto dell'I.V.A.**

La capacità economica e finanziaria deve essere dimostrata attraverso la presentazione di:

- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo dello stesso riferito ai servizi di ristorazione scolastica conseguito negli ultimi tre esercizi (anni 2005 - 2006 - 2007).

(Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla mandataria (capogruppo) in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 10%; il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100%);

2. **CAPACITA' TECNICA consistente in:**

- **Aver svolto in ognuno dei tre anni scolastici precedenti (2004/2005 - 2005/2006 - 2006/2007) almeno un servizio di ristorazione scolastica di importo (riferito ad un unico servizio prestato) pari almeno a 246.515,75 per ciascun anno scolastico e senza l'instaurazione di alcun contenzioso per quanto attiene l'erogazione del servizio.**

(Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito sopra indicato dovrà essere posseduto dalla mandataria (capogruppo) in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 10%; il

Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100%);

- Essere in possesso delle seguenti certificazioni:
 - a) UNI EN ISO 9001:2000 - sistema per la gestione qualità.
 - b) UNI EN ISO 22000:2005 - sistema per la gestione di sicurezza alimentare.
 - c) UNI 10854 - sistema dell'autocontrollo igienico
 - d) UNI 11020:2002 - rintracciabilità nelle aziende agroalimentari
 - e) DTP 31 ED 00 13.09.04 - ristorazione per regimi dietetici speciali
- rilasciate da organizzazioni specializzate accreditate, per un servizio identico a quello del presente appalto ed in corso di validità alla data dell'emissione del bando.

La dimostrazione della capacità tecnica deve essere fornita mediante:

- Dichiarazione concernente l'elenco dei servizi di ristorazione scolastica, di importo pari almeno a 246.515,75 per ciascun anno scolastico, prestati per ciascuno dei tre anni scolastici precedenti (2004/2005 - 2005/2006 - 2006/2007) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi.
- Dichiarazione inerente il possesso delle certificazioni richieste con indicazione della data di conseguimento delle singole certificazioni, dell'organizzazione che l'ha rilasciata nonché di esplicita dichiarazione inerente la validità delle stesse alla data di emissione del bando.

3. SOPRALLUOGO

- I concorrenti prima di partecipare alla gara devono avere effettuato un sopralluogo nelle sedi di svolgimento del servizio oggetto dell'appalto. Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, a tal fine, contattare l'Ufficio Istruzione (011-9600777) per concordare la data del sopralluogo. Saranno ammesse alla gara esclusivamente le imprese che avranno ottenuto l'attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dal responsabile del servizio. Il sopralluogo dovrà essere svolto dal legale rappresentante della ditta oppure da altro dipendente munito di apposita delega e di documento di riconoscimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato nei punti suindicati ai sensi del DPR 445/2000 art.71.

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara, ai sensi dell'art.41, comma 4 e 42, comma 4 del D.Lgs.163/2006.

Art. 7 - Modalità relative all'aggiudicazione

Ai fini dell'affidamento del servizio è indetta una Procedura Aperta. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'**offerta** ritenuta, a giudizio della commissione giudicatrice, **economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs.n.163/2006, in base agli elementi sottoindicati e descritti:

1 - OFFERTA ECONOMICA

punti da 0 a 45

Le Imprese Candidate (in seguito indicate come I.C.) devono formulare la propria offerta economica, redatta secondo il modello ALLEGATO 2, espressa mediante l'indicazione del costo unitario del pasto (inferiore a quello posto a base di gara fissato in **€ 3,23**). L'offerta per essere valida deve essere sottoscritta in ogni sua pagina dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa Candidata.

L'importo unitario del pasto offerto deve intendersi comprensivo di tutte le prestazioni ed oneri indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto, con sola esclusione, pertanto, dell'I.V.A. e degli oneri della sicurezza.

Non sono ammesse offerte alla pari, in rialzo, plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta, propria o altrui.

In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso all'Amministrazione (art. 72 comma 2 R.D. n. 827/1924).

Il massimo del punteggio (45 punti) verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo unitario per pasto più basso. Il punteggio per le altre imprese verrà assegnato applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo minore} \times \text{punteggio massimo (45)}}{\text{Prezzo offerto}}$$

2 - OFFERTA TECNICA - QUALITATIVA

massimo punti 55

La valutazione dell'offerta tecnica - qualitativa e la conseguente attribuzione dei relativi punteggi verrà effettuata esclusivamente riguardo agli elementi sottoindicati. Le I.C. devono a tal fine produrre una relazione che consenta tale valutazione.

La relazione non dovrà superare n.ro 15 pagine dattiloscritte e numerate, ognuna composta da non più di 40 righe su una sola facciata. Saranno ammessi degli allegati (documentazione ritenuta utile a consentire una più esauriente valutazione dell'offerta tecnica quali a titolo esemplificativo: tabelle, organigrammi, tavole progettuali, certificazioni, attestazioni, ecc.) che saranno valutati come parte integrante della relazione stessa per un massimo di numero 10 pagine. Ogni eventuale tavola progettuale sarà considerata "una pagina". Complessivamente quindi tra relazione ed allegati non si dovranno superare le 25 pagine. In ogni caso NON SARANNO VALUTATE NE' PRESE IN CONSIDERAZIONE le pagine della relazione eccedenti la quindicesima, né gli allegati eccedenti la decima pagina.

Si precisa che le eventuali proposte di miglioramento contenute nella suddetta relazione dovranno essere comunque realizzabili, descritte in maniera sintetica ma esauriente e per le stesse dovranno essere chiaramente indicati i tempi di realizzazione. Qualsiasi intervento dovrà essere realizzabile autonomamente dalla ditta appaltatrice previo accordo con l'Amministrazione Comunale e con oneri a totale carico della ditta stessa sia dal punto di vista economico che organizzativo. Qualsiasi spesa inerente la realizzazione dei suddetti interventi è pertanto da considerarsi compresa nel prezzo dell'appalto e non potrà in alcun modo comportare oneri di qualsiasi genere o spese aggiuntive per l'Amministrazione.

Di tutti gli interventi migliorativi proposti, l'I.C. si assumerà il totale onere e la piena e totale responsabilità della loro realizzazione.

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
<u>Gradibilità del pasto</u> Progetto relativo alla gradibilità dei pasti con lo sviluppo particolare dei seguenti elementi: • educazione alimentare per i ragazzi • sistema di rilevamento del gradimento • proposte migliorative da parte dell'I.C. • disponibilità a variare i menù, a fronte di richieste dell'A.C., compreso il supporto tecnico per l'iter necessario al conseguimento dei pareri del competente servizio dell'A.S.L.	10
<u>Piano di emergenza</u> Progetto che illustri come realizzare il Piano di emergenza che l'Impresa sia in grado di attivare anche utilizzando eventuali altre strutture produttive.	8
<u>Valorizzazione qualitativa dei Centri di Distribuzione</u> Progetto che illustri come realizzare la valorizzazione qualitativa dei Centri di Distribuzione (interventi su locali, attrezzature, arredi e rispetto alle	12

soluzioni organizzative per la distribuzione dei pasti)	
<u>Valorizzazione qualitativa del Centro di cottura comunale</u> Progetto che illustri come realizzare la valorizzazione qualitativa del Centro di cottura comunale e che descriva gli interventi che l'I.C. intende realizzare sui locali, attrezzature, arredi, ecc...	15
<u>Recupero pasti non somministrati</u> Progetto che illustri come realizzare il recupero pasti non somministrati per evitare gli sprechi e contenere la produzione di rifiuti, in applicazione della Legge n.155 del 25.6.03 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".	5
<u>Organizzazione e formazione del personale</u> Progetto che illustri come realizzare la formazione specifica e permanente del personale impiegato nel servizio.	5

Qualora l'Impresa Candidata non raggiunga, per quanto riguarda l'offerta tecnica - qualitativa, almeno il punteggio di 39/55 la stessa sarà esclusa dal procedimento di aggiudicazione non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante

In caso di parità di punteggio complessivo il servizio sarà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnica-qualitativa.

In caso di ulteriore parità si procederà alla richiesta di miglioramento alle ditte pari classificate.

Resta salva la facoltà di non procedere all'assegnazione qualora la commissione giudicatrice esprimesse parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti i concorrenti.

In caso di non aggiudicazione, nessuna pretesa o richiesta risarcitoria potrà essere avanzata nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, l'Autorità che la presiede può stabilire la sospensione temporanea o permanente della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Art. 8 - Offerte anomale

L'A.C. si riserva, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo ritenuto anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, ha facoltà di escluderle.

Art. 9 - Domanda di partecipazione e dichiarazioni

Ai fini della partecipazione alla gara i soggetti concorrenti dovranno, **a pena di esclusione**, presentare entro il termine stabilito l'istanza di ammissione in bollo o in carta semplice per i soggetti esenti (es Onlus) con firma del legale rappresentante unita a **copia fotostatica del documento di identità** contenente le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000 e redatta secondo il modello di cui all'**ALLEGATO 1**:

1. Di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per l'attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto e cioè _____ e attesta i seguenti dati:

(per le ditte con sede in uno Stato Straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza)

Numero di iscrizione _____

Data iscrizione: _____

Durata della Ditta/data termine _____

Forma giuridica della Ditta concorrente

Ditta individuale

Società in nome collettivo

Società in accomandita semplice

Società per azioni

Società in accomandita per azioni

Società a responsabilità limitata

Società cooperativa a responsabilità limitata

Società cooperativa a responsabilità illimitata

Consorzio di cooperative

Consorzio di imprese

.....

Organi di amministrazione, persone che li compongono (**indicare nominativi ed esatte generalità**), **nonché i poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza)**: _____

In quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello:

Registro _____

Schedario generale della cooperazione _____

2. L'inesistenza di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della Legge 1423/1956 e delle cause ostative di cui all'art.10 della Legge 575/65 e s.m.i..
3. Di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art.38 del decreto legislativo 163/2006. (**La dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori se trattasi di società di capitale, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, da coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello stato se trattasi di società di cui all'art.2506 del Codice Civile**).

Avvertenza: allegare fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti.

4. Di accettare esplicitamente, senza condizioni o riserva alcuna, tutte le disposizioni, gli oneri e le clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati. Ed inoltre di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che hanno portato alla determinazione del prezzo e le condizioni contrattuali che possono influire sullo svolgimento del servizio e di avere considerato il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;
5. Di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza, di assistenza e di protezione dei lavoratori e di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previdenziali ed assistenziali relativamente ai lavoratori subordinati.
6. Di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art.2359 del codice civile;

7. Di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
8. Di aver conseguito nell'ultimo triennio (2005 - 2006 - 2007):
- un fatturato globale d'impresa pari ad Euro _____, al netto dell'Iva;
 - un fatturato, per quanto concerne la parte riferita a servizi di ristorazione scolastica, pari a Euro _____ al netto dell'I.V.A.;
9. Di aver svolto in ognuno dei tre anni scolastici precedenti (2004/2005 - 2005/2006 - 2006/2007) almeno un servizio di ristorazione scolastica di importo (riferito ad un unico servizio prestato) pari almeno a 246.515,75 per ciascun anno scolastico e **senza l'instaurazione di alcun contenzioso per quanto attiene l'erogazione del servizio** e più precisamente i servizi sotto indicati:
- Anno scol. 2004/2005 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
 - Anno scol. 2005/2006 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
 - Anno scol. 2006/2007 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
10. di essere in possesso delle seguenti certificazioni
- a) UNI EN ISO 9001:2000 conseguita in data _____ rilasciata da _____.
 - b) UNI EN ISO 22000:2005 conseguita in data _____ rilasciata da _____.
 - c) UNI 10854 conseguita in data _____ rilasciata da _____.
 - d) UNI 11020:2002 conseguita in data _____ rilasciata da _____.
 - e) DTP 31 ED 00 13.09.04 conseguita in data _____ rilasciata da _____.
- le quali sono state tutte rilasciate da organizzazioni specializzate accreditate, per un servizio identico a quello del presente appalto e sono tutte in corso di validità alla data dell'emissione del bando.
11. di aver in data _____ effettuato un sopralluogo nei luoghi di svolgimento del servizio; sopralluogo eseguito dal Sig. _____, in qualità di _____.
12. di aver preso visione e di accettare il Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (un documento per ogni sede di svolgimento del servizio)
13. di concorrere - partecipando come consorzio - per le seguenti ditte consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta); _____
- _____

14. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n.68/99 e con gli obblighi dei pagamenti dei contributi previdenziali e assistenziali presso le seguenti sedi:
- SEDE INPS di _____ n. posizione _____;
 - SEDE INAIL di _____ n. posizione _____;
15. di impegnarsi a rispettare per tutti i propri addetti, anche se in possesso della qualifica di soci, gli standard di trattamento salariale normativo previsto dai CCNL di categoria e gli standard normativi, previdenziali ed assicurativi del settore secondo quanto previsto dal capitolato speciale;
16. di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs.626/1994 e s.m.i.
17. di essere disponibile a dare inizio al servizio anche in pendenza di formale stipulazione del contratto.
18. di essere disponibile a ricevere qualsiasi comunicazione concernente la gara al seguente numero di fax _____ indirizzandola al Sig. _____;
19. ☐ di non avvalersi della facoltà di subappaltare
- ☐ di voler subappaltare i seguenti servizi:
- ☐ trasporto pasti (da intendersi quale movimentazione dei contenitori termici già chiusi a cura del personale dell'I.A.) ad impresa in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000;
 - ☐ pulizia, sanificazione, disinfestazione;
 - ☐ manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi.
20. di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.n.196/2006 che:
- a) I dati richiesti sono raccolti per finalità inerenti la procedura prevista dalla legge finalizzati alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara;
 - b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria;
 - c) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza;
 - d) I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti;
 - e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art.7 del D.Lgs.n.196/2003.

Avvertenza: Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le dichiarazioni devono essere rilasciate da ciascuna impresa raggruppata.

Le dichiarazioni rese saranno verificate d'ufficio in capo all'aggiudicatario, e qualora non corrispondessero a quanto dichiarato, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e all'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. L'Amministrazione si riserva di verificare la veridicità delle dichiarazioni rese da tutti i concorrenti.

Art. 10 - Documentazione da presentare a pena esclusione

Per prendere parte alla gara i soggetti interessati dovranno, a pena di esclusione, far pervenire l'offerta entro, e non oltre, il termine perentorio **delle ore 12,00 del giorno 4 agosto 2008** presso l'ufficio protocollo del Comune di Gassino T.se - Piazza A.Chiesa, 3 - 10090 GASSINO T.se - direttamente o a mezzo posta.

Il recapito dei pieghi entro il termine prefissato rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Oltre il termine sopraindicato non sarà considerata valida nessuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Ai fini dell'ammissione alla gara le ditte concorrenti dovranno produrre:

1. **Dichiarazione** formulata secondo quanto previsto e stabilito dall'art.9 del presente capitolato speciale e secondo il modello di cui all'allegato 1;
2. **Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo al netto di IVA a base d'asta del servizio (€ **19.721,26**), da presentarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs.1/09/93 n.385, con scadenza minima di giorni 180 decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, oppure tramite versamento in contanti intestato alla Tesoreria Comunale di Gassino T.se, specificando la causale.
La cauzione presentata sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività nel termine di giorni 15 a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale
Copia della ricevuta di versamento o copia della fidejussione dovranno a pena di esclusione essere inseriti nel plico.
La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente all'atto della stipula del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.
3. **Attestazione o ricevuta del versamento di €. 40,00** a favore dell'Autorità di vigilanza su contratti pubblici di lavori, forniture e servizi, con le seguenti modalità:
Il versamento della contribuzione va effettuato secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: <http://riscossione.avlp.it>.
La causale deve riportare esclusivamente il proprio codice fiscale ed il codice identificativo gara (CIG).
4. **Attestato** di avvenuto sopralluogo rilasciato dal competente servizio comunale.
5. **Offerta tecnica-qualitativa** di cui al punto 2 dell'art. 7 del presente Capitolato.
6. **Offerta economica al netto dell'IVA**, redatta sul modello "**Allegato 2**" - Scheda predisposizione offerta economica" redatta in lingua italiana, contenente l'indicazione del prezzo unitario offerto per ogni pasto, espresso in cifre e lettere, dell'IVA applicata, sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dal Titolare o Legale Rappresentante della Società.

Nell'offerta dovrà essere inoltre indicata la denominazione, la ragione sociale, il domicilio fiscale, la Partita IVA e/o Codice Fiscale dell'Impresa, nonché nome cognome e qualifica della persona che sottoscrive l'offerta economica.

L'offerente potrà ritenersi svincolato dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

In caso di discordanza tra l'indicazione dell'offerta in cifre e lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nel caso di **raggruppamento temporaneo** di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le Imprese si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37 D.Lgs. 163/06.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le Imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione.

Le singole Imprese facenti parte del gruppo eventualmente risultato aggiudicatario della gara devono conferire con un unico atto mandato speciale con rappresentanza ad una sola di esse, designata quale capogruppo. Il mandato redatto secondo le prescrizioni contenute nel presente articolo deve risultare da scrittura privata autenticata. La procedura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa Capogruppo.

Non saranno ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni.

L'offerta economica dovrà, a pena di esclusione, essere inserita senza altri documenti in una apposita busta chiusa, sigillata e firmata sopra i lembi di chiusura.

Art. 11 - Modalità di presentazione dell'offerta

A pena di esclusione dalla gara le Imprese concorrenti dovranno attenersi alle seguenti prescrizioni per la presentazione dell'offerta.

Il plico, sigillato in modo da garantire l'integrità e recante l'intestazione "APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE " firmato sui lembi di chiusura, dovrà recare l'indicazione di ragione sociale e indirizzo del mittente e contenere 3 buste, ciascuna sigillata e firmata sui lembi di chiusura:

Busta 1 indicante all'esterno dicitura "OFFERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" - contenente la documentazione amministrativa indicata ai punti 1, 2, 3, 4 dell'art. 10 del presente Capitolato.

Busta 2, indicante all'esterno dicitura "OFFERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - **OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA**", contenente l'offerta tecnica-qualitativa di cui al punto 2 dell'art. 7 del presente Capitolato.

Busta 3, indicante all'esterno la dicitura "OFFERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - **OFFERTA ECONOMICA**", contenente l'offerta economica al netto dell'IVA, redatta sul modello "**Allegato 2**". **Nella busta 3 non dovranno essere inseriti altri documenti.**

Il Capitolato Speciale d'Appalto, i relativi allegati ed il bando potranno essere visionati e ritirati presso l'Ufficio Istruzione negli orari d'ufficio. La documentazione di gara è altresì reperibile sul sito del Comune www.comune.gassino.to.it alla voce "Bandi e Avvisi"

Art. 12 - Termine di presentazione dell'offerta

L'offerta e tutta la documentazione di gara dovranno pervenire al Comune di Gassino Torinese - **Ufficio Protocollo** - Piazza Antonio Chiesa, 3 - 10090 Gassino T.se - (TO) entro e non oltre **le ore 12.00 del 4 agosto 2008 a pena di esclusione.**

Art. 13 - Verifica dei requisiti e operazioni di gara

In **seduta pubblica** il giorno **5 agosto 2008** alle ore **10.00** presso una sala del Palazzo Comunale, sito in Gassino T.se - P.zza A. Chiesa, 3 - si procederà esclusivamente all'effettuazione delle operazioni di apertura del plico contenente le tre buste.

Si procederà quindi all'apertura della Busta 1 ed alla verifica:

- dei requisiti di partecipazione previsti dagli atti di gara;
- della regolarità delle domande di ammissione.

Successivamente, **in seduta riservata**, si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa e all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri e con le modalità stabilite nell'art.7 del presente Capitolato, nonché all'apertura e valutazione dell'offerta economica.

L'aggiudicazione espressa in sede di gara è provvisoria e non tiene luogo di contratto.

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con determinazione del responsabile ed è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti, dell'insussistenza di cause ostative. Mentre l'aggiudicazione provvisoria è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, l'Amministrazione sarà vincolata solo ad avvenuta esecutività della determinazione di aggiudicazione definitiva.

Art. 14 - Modalità di pagamento

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, di norma, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse, a scadenza mensile, dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile del servizio.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., o il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamenti dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 15 - Revisione del prezzo

A decorrere dall'anno scolastico 2009/2010, il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari. La revisione periodica del prezzo sarà effettuata ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 12/04/2006 n. 163.

Art. 16 - Cessione del contratto e subappalto

E' vietata la cessione parziale o totale del Contratto, pena l'immediata risoluzione del Contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

E' ammesso il subappalto esclusivamente per i seguenti Servizi:

- *trasporto pasti* da intendersi quale movimentazione dei contenitori termici già chiusi a cura del personale dell'I.A.;
- *pulizia, sanificazione, disinfestazione*;
- *manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi*.

L'eventuale ricorso al subappalto deve essere dichiarato in sede di gara e comunque deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C.

Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'I.A. per la buona esecuzione del Contratto.

Il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario.

Art. 17 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero generale l'I.A. potrà concordare un pasto alternativo con l'A.C.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta, la stessa si impegna ad assicurare il servizio di refezione con distribuzione di un pasto freddo di uguale valore, da concordarsi con l'A.C.

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio". L'I.A. deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

- a) calamità naturali tali da rendere inagibile il centro di cottura comunale;
- b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature del centro di cottura comunale.

L'I.A. dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari utilizzando altre strutture produttive.

Il ricorso al Piano di emergenza comunque non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali maggiori spese in capo all'I.A.

Art. 18 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, l'appaltatore dovrà presentare una cauzione definitiva mediante fideiussione assicurativa o bancaria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui

all'art.1957, comma 2 cc., nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate e dovrà avere validità sino a sei mesi successivi alla scadenza del contratto, ivi compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi. Il deposito cauzionale verrà svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art. 19 - Oneri e obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria

Sono a carico della I.A.:

1. l'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti per la scuola dell'infanzia, le scuole primarie, la scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale comunale, in base ai menù (invernale ed estivo) di cui agli allegati A1 e A2, salvo modifiche eventualmente richieste dall'ASL;
2. il confezionamento dei pasti per la mensa delle suddette scuole e per la mensa dei dipendenti comunali, in base ai menù e alla tabella delle grammature;
3. la consegna dei pasti nelle scuole interessate e nei locali della mensa dei dipendenti comunali presso il Palazzo Comunale secondo un orario stabilito dal Comune in accordo con l'Istituto Comprensivo; indicativamente la refezione scolastica inizierà alle ore 12,00 per la scuola dell'infanzia, alle 12,45 per le scuole primarie, la mensa dei dipendenti alle ore 12,50. I menù saranno soggetti ad eventuali variazioni richieste dal competente servizio di igiene pubblica o dalla Commissione mensa. I pasti verranno serviti a cura del personale dell'I.A. nei locali mensa, direttamente dai contenitori al piatto dei bambini.
4. le spese per il personale che dovrà confezionare i pasti, occuparsi del servizio trasporto presso la scuola primaria Gandhi, primaria Borione, secondaria di 1° grado Savio e presso i locali della mensa dei dipendenti comunali, "scodellare" i pasti nelle scuole, effettuare la pulizia delle stoviglie e dei locali cucina;
5. le spese di funzionamento relative al centro cottura comunale di Via Regione Fiore che comprendono:
 - volturazione e pagamento delle spese di utenza per Gas, Energia elettrica, Telefono, Acqua;
 - materiale di pulizia per i locali cucina e prodotti per il lavaggio di tutte le stoviglie, contenitori ecc.
 - sostituzione dei materiali e delle attrezzature in caso di guasti o deterioramento con attrezzature o materiali propri;
 - manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature, degli impianti ed eventuali altre spese di funzionamento;
 - interventi di derattizzazione e disinfestazione (insetti, roditori)
6. il trasporto con mezzi coibentati di tutti i pasti che verranno consumati nelle varie mense ed il ritiro, nei tempi stabiliti, dei contenitori utilizzati per il trasporto.
7. l'acquisto e l'installazione, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, di attrezzature che l'I.A. riterrà necessarie per aumentare la produttività e migliorare la qualità dei pasti.
8. tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura e registrazione del contratto di appalto;
9. il rispetto di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento di tale struttura e delle relative zone di preparazione, confezionamento, spedizione pasti, nonché dei relativi magazzini.
10. l'assicurazione R.C. verso terzi e l'assicurazione sulle attrezzature in caso di furto, incendio ecc.

11. l'acquisto di tovaglie e tovaglioli di carta (ricambio giornaliero) per tutte le mense indicate. I tovaglioli di carta devono esser prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo.
12. l'acquisto di piatti, bicchieri e posate, che devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare. (per le scuole primarie, secondaria di 1° grado e dipendenti comunali).
13. l'acquisto di piatti in ceramica e posate in acciaio per la scuola dell'infanzia;

Art. 20 - Sostituzione dell'impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di incaricare alla gestione del servizio in oggetto la seconda ditta in graduatoria, previa valutazione delle ragioni di convenienza.

Art. 21 - Assicurazioni

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, una assicurazione, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Pertanto, la ditta appaltatrice deve stipulare assicurazione R.C.T. con primaria Compagnia di Assicurazione, con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Amministrazione Comunale subito dopo l'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni suindicate.

Art. 22 - Spese contrattuali

Tutte le spese e imposte inerenti e conseguenti alla gara e alla stipula del contratto d'appalto sono a carico della ditta fornitrice del presente servizio. Per l'I.V.A., si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

Art. 23 - Responsabilità dell'appaltatore

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il committente da qualsiasi pretesa, azione o rivalsa che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza e negligenza dell'appaltatore nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese e i danni che il committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotti dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsati.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il committente che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti, nonché dell'operato dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati possano derivare al committente o ai terzi.

Art. 24 - Sanzioni

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli in merito alla modalità di svolgimento del servizio, all'igiene dei locali e alla qualità delle derrate alimentari, sia presso la cucina che nei locali di distribuzione. In caso di irregolarità, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'azienda le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione l'azienda è tenuta a fornire una controprova. In caso contrario e qualora tali controlli evidenzino, per più di 3 volte in un mese o 5 volte in un anno, la non rispondenza dei requisiti di qualità del servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto per fatto e per colpa dell'azienda appaltatrice, o applicare le penalità specificate nel presente capitolato.

Art. 25 - Penalità

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsto nel capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- €500,00 per ogni ingiustificata osservanza di quanto stabilito dai menù;
- €1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche;
- €1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quant'altro previsto dalla legge in materia;
- €1.000,00 per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;
- €500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- €250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente;
- €500,00 per la fornitura di pasti insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- €1.000,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- da €100,00 a €2.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato a seconda della gravità.

Alle suddette penali saranno aggiunti gli eventuali rimborsi che il Comune sarà tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati.

Art. 26 - Cause di risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1452 del c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C "clausola risolutiva espressa", le seguenti fattispecie:

1. omessa realizzazione degli interventi migliorativi;
2. gravissima o continua violazione degli obblighi contrattuali e delle prescrizioni del presente capitolato non eliminabili a seguito di diffida formale;
3. sospensione o abbandono non motivate del servizio;
4. sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore;
5. messa in liquidazione;

6. gravi casi di intossicazione alimentare;
7. inosservanza delle norme igienico-sanitarie, di sicurezza e prevenzione;
8. mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004;
9. gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
10. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
11. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
12. subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
13. difformità nella realizzazione di quanto indicato in fase di offerta e accettato dall'Amministrazione;

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Amministrazione Comunale non pagherà il corrispettivo delle prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il diritto a pretendere il risarcimento dei maggiori danni subiti.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'A.C. in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del Contratto. In particolare, nel caso in cui l'A.C. debba aggiudicare il Servizio all'Impresa che segue in graduatoria, per danno si deve intendere la differenza tra l'offerta del recedente e quella della Impresa che segue in graduatoria, nel caso di ripetizione della gara il danno equivarrà alla differenza tra l'offerta del recedente e quella dell'Impresa risultante neo aggiudicataria oltre alle eventuali spese per la nuova aggiudicazione.

E' comunque facoltà dell'A.C. dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il Contratto di fornitura, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 27 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati dal precedente articolo, il contratto potrà altresì essere risolto per inadempimento, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga assegnato all'altro contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere infruttuosamente di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 28 - Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI)

L'A.C. in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come dall'art.26 del Dlgs 81/08, vista la determinazione dell'Autorità dei lavori pubblici n.3/2008, precisa che è stato predisposto, per ogni sede in cui vengono svolte attività relative al presente appalto, il DUVRI in quanto, considerate le attività oggetto dell'appalto, si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. Il DUVRI dovrà essere accettato e sottoscritto dall'impresa appaltatrice. La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dalla A.C. in caso se ne ravvisassero le necessità.

Art. 29 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni Legislative Europee, Nazionali e Regionali vigenti in materia.

Art. 30 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

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

Art. 31 - Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 32 - Facoltà della Amministrazione Comunale

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 33 - Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti che non si sia potuta definire in via amministrativa quale che sia la natura, sia essa tecnica, amministrativa, giuridica, nessuna esclusa, e per quanto non contemplato nel presente capitolato, è competente il Foro di Torino.

Responsabile del Procedimento: Responsabile Servizi al Cittadino, Sig. Arnaldo Corio

TITOLO II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 34 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'A.C. all'I.A.

Come già indicato in premessa, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A. il proprio impianto di cottura e confezionamento dei pasti adiacente la scuola dell'Infanzia "Collodi" di Via Regione Fiore.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione.

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

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

Art. 35 - Inventario e Reintegro attrezzature e arredi

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A.

Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o cattivo stato di conservazione di attrezzature e arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione e/o reintegrazione.

Art. 36 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese (a valere sulla prima fatturazione successiva o sulla cauzione).

Art. 37 - Manutenzione, controlli, uso - Dotazione di ulteriori attrezzature

E' a carico dell'I.A. ogni tipo di intervento riguardante le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi del Centro di cottura comunale per tutto il periodo di vigenza dell'appalto.

Per manutenzione si intende:

- verifica periodica di ogni singola attrezzatura e arredo;
- tinteggiatura periodica dei locali della cucina;
- tinteggiatura periodica dei locali deposito, spogliatoi, corridoi;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti (è escluso l'integrale rifacimento della piastrellatura);
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- la disotturazione degli scarichi, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili e l'eventuale reintegro di quelle non riparabili;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- lo sgombero e la gestione dei rifiuti, con la differenziazione prevista dalla vigente regolamentazione comunale.

L'I.A. dovrà inoltre apportare le modifiche ritenute necessarie per poter applicare il sistema HACCP come da normativa vigente, per ottemperare alle normative nel campo della sicurezza, dell'igiene alimentare, ed in ogni caso di norme presenti o future che possano influire sull'andamento regolare del servizio, sull'incolumità del personale dipendente e non, e dell'utenza finale.

L'I.A. dovrà quindi dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, scolavassoi, bilance, frigoriferi, abbattitori, apparecchi per la ventilazione, lavastoviglie, armadietti, scaffalature ecc.. anche se non previsti nell'inventario. Sono da comprendersi i forni a microonde necessari per la "riattivazione", presso ogni centro di distribuzione, dei pasti dietetici di cui all'art. 61 del presente capitolato.

Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C.

Art. 38 - Accessi

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, in particolare ai dipendenti comunali responsabili del servizio mensa.

L'A.C. potrà far espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere in qualsiasi momento ai locali di produzione, di stoccaggio ed ai mezzi di trasporto.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati alla manutenzione e al controllo dell'A.C. e ai componenti della Commissione Mensa.

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 39 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

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

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

Art. 40 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un **piano per il trasporto e la consegna** dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Art. 41 - Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti

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

- togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- lavarsi le mani
- indossare camice, guanti, cuffia (che contenga tutti i capelli), mascherina (se richiesta) e appositi calzari;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere subito richiusi e collocati o nel bancone self-service o nel contenitore isoteramico;

Il personale addetto durante la distribuzione deve utilizzare utensili adeguati.

Art. 42 - Distribuzione

I pasti saranno distribuiti, nei locali refettorio dei plessi scolastici, in stoviglie fornite dall'I.A., con le seguenti modalità:

- scuole primarie e secondarie, dipendenti comunali : stoviglie a perdere
- scuola dell'infanzia: stoviglie in ceramica

Il numero del personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti e comunque tale da evitare l'eccessivo protrarsi di tali operazioni.

Art. 43 - Rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche

L'impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche. L'Amministrazione Comunale potrà verificare in ogni momento la relativa documentazione.

Art. 44 - Norme legislative

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, in particolare i regolamenti CE/178/2002, CE/852/2004, CE/853/2004, CE/854/2004 e CE/2073/2005.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate.

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

Non è consentito l'utilizzato di:

- materie prime non previste dal capitolato
- dadi e altri preparati per brodo
- semilavorati industriali
- verdura, legumi e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati.

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

Art. 45 - Dotazione organica

L'organico del personale impiegato nel servizio dovrà essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'appaltatore in sede di offerta.

La consistenza numerica del personale dovrà essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

Art. 46 - Formazione del personale

L'appaltatore, sia prima che durante l'esecuzione dell'appalto, dovrà formare il proprio personale in merito alle modalità di buona prassi igienica ed alle procedure previste dal manuale di autocontrollo.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere informato dettagliatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potranno partecipare anche i dipendenti o rappresentanti incaricati dell'Amministrazione Comunale.

Art. 47 - Personale

E' facoltà dell'amministrazione appaltante richiedere alla ditta appaltatrice l'allontanamento e la sostituzione del personale resosi colpevole di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto. La sostituzione dovrà avvenire, senza ritardo, con altro personale in possesso dei corrispondenti requisiti professionali.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza alimentare e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e dell'Istituto scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti dello stesso.

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

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C..

La ditta deve, inoltre, garantire, mediante opportuni controlli periodici, che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia esente da malattie trasmissibili mediante contatto con gli alimenti.

Art. 48 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 49 - Vestiario ed igiene del personale

L'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale, in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina.

Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di cui sopra, da sostituire con la frequenza appropriata.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi; in tale aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale, né detersivi.

Art. 50 - Rispetto della normativa

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

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

Art. 51 - Segreto d'ufficio - Ottemperanza al D.Lgs. 196/2003

Ogni dipendente della ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti gli utenti dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio.

In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, D.Lgs. n.196 del 30/06/2003.

Art. 52 - Rispetto del D.Lgs. 81/08

L'I.A. dovrà garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 9-4-2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento poter dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

In particolare prima dell'aggiudicazione dell'appalto, l'I.A. dovrà presentare all'A.C. il documento di valutazione di tutti i rischi nonché copia degli attestati per avvenuta formazione come addetti alla lotta antincendio, evacuazione dei luoghi di lavoro e gestione delle emergenze, con livello di rischio di incendio medio (DM 10/03/98). Per coloro che opereranno presso la Scuola secondaria di 1° grado "Savio", gli stessi lavoratori, considerato che sono presenti più di 300 persone contemporaneamente, dovranno conseguire l'attestato di idoneità tecnica di cui all'articolo 3 della legge 28/11/96 presso i Vigili del Fuoco.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 53 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia di igiene alimentare, che qui si intendono tutte richiamate ed alle Tabelle Merceologiche allegate.

I prodotti non conformi devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 54 - Etichettatura delle derrate

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

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

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

MENU'

Art. 55 - Menu'

I menù sono articolati in menù invernale (ott/nov/dic/gen/febb/mar/apr) e menù estivo (mag/giu/lug/set).

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

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

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'A.C., con comunicazione scritta, via fax e/o via e-mail.

L'A.C. potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Art. 56 - Variazione del menù

E' facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menu.

L' I.A. può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dalla A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C.

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

Art. 57 - Struttura del menù

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta di stagione o yogurt o budino
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta di stagione o yogurt o budino

N.B: Il primo piatto, quando trattasi di pasta con sugo, potrà, a richiesta dell'utente essere servito in bianco.

Art. 58 - Pasti freddi/cestini da viaggio

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti.

	Bambini scuola infanzia	Bambini scuola primaria	Ragazzi scuola secondaria e adulti
Pane	1 panino da gr.40 caduno	2 panini da gr.40 caduno	3 panini da gr.40 caduno
Focaccia	2 pezzi da 40 gr.caduno	2 pezzi da 40 gr.caduno	3 pezzi da 40 gr.caduno
Formaggio stabilizzato	Formaggio sottovuoto gr.25	Formaggio sottovuoto gr.50	Formaggio sottovuoto gr.50
Marmellata	Confezione da gr.25	Confezione da gr.50	Confezione da gr.50
Crostatina con marmellata	gr.40	gr.40	gr.40
Budino stabilizzato	gr.100	gr.100	gr.100
Succo di frutta bio no arancia	1 brik da 200 ml	1 brik da 200 ml	1 brik da 200 ml
Banana	gr.150	gr.150	gr.150
Acqua minerale naturale	1 bottiglia da 50 cl	1 bottiglia da 50 cl	1 bottiglia da 50 cl
STOVIGLIE: POSATE, TOVAGLIOLI E BICCHIERI A PERDERE			

Art. 59 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti, riscontrate al momento della distribuzione che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione con un pasto alternativo da concordare con l'A.C.

TABELLE DIETETICHE

Art. 60 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche. Nelle suddette Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto. Non è consentita alcuna variazione di peso in difetto.

Art. 61 - Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietologo analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

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

allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Il menù variato deve essere presente in forma scritta al fine di evitare errori, e deve garantire l'alternanza dei piatti e limitare il ricorso a piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura, subire un raffreddamento rapido della temperatura, in abbattitore, fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto ed essere conservate a -2°C/+4°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivati, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulati sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (+ 60°/65°C).

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori degli alimenti confezionati, e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Art. 62 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna a preparare diete in bianco; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa (no patata se in associazione con un primo piatto asciutto) e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), o pesce (ai ferri, al vapore) oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

La somministrazione di diete in bianco non deve durare più di cinque giorni.

Art. 63 - Menu alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menu conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Art. 64 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. dovrà presentare all'A.C., le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 65 - Organizzazione lavoro per la produzione

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

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

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

Le operazioni di preparazione e confezionamento devono essere condotte secondo procedure note e documentate, nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.

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

Art. 66 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità alle normative vigenti.

Art. 67 - Conservazione delle derrate

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

Le carni rosse e bianche, non protette, devono essere conservate in celle frigorifere distinte e separate.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1° C e + 4° C.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero, alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

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

Art. 68 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalla associazioni ONLUS che ne facciano richiesta all'A.C. (Legge 25.06.2003 n.155).

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 69 - Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menu, correlando le

tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 70 - Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

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

Art. 71 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C e + 4° C.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata nelle ore antecedenti il consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Tutte le verdure dovranno essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei, possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote rape' e dei finocchi per le quali è consentita la capitozzatura e la toielettatura, fatta salva la possibilità di utilizzare prodotti di quarta gamma;
- Per le verdure di IV gamma è opportuno per motivi organolettici limitare la scelta all'insalata, fissando dei limiti di contaminazione microbica e di temperatura di conservazione, ed è necessario prevedere un ulteriore lavaggio in cucina anche se l'indicazione della ditta produttrice non lo prevede;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura (2 ore), su superfici di lavoro all'uopo esclusivamente destinate.
- La porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento (3 ore).
- I secondi piatti per i quali è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione di volta in volta all'A.C.

E' eventualmente consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti dall'articolo che segue.
- E' possibile, in deroga, autorizzare l'I.A. ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 72 - Linea refrigerata

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

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

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

Art. 73 - Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 74 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva e aceto/limone;.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di Parmigiano Reggiano acquistato già grattugiato ed etichettato all'origine in apposite confezioni grandi, (sono da escludere le confezioni monodose, per motivi organolettici).

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 75 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'ASL, l'Ufficio Istruzione del Comune di Gassino T.se, anche per il tramite della Commissione Mensa, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

L'I.A. dovrà conservare menù e capitolato presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed al Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art. 76 - Controlli da parte della committente

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste.

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

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

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

Art. 77 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi dell'HACCP, tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel Reg. CE/852/2004, nella Direttiva 1/97 e nelle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica emanate dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e fare riferimento specificatamente al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva, approvato dal Ministero della Sanità.

Inoltre, l'I.A. deve essere in possesso di un sistema di controllo qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'A.C.

Art. 78 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

La Commissione Mensa svolge funzione di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

TITOLO III - TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 79 - Pane

Il pane fornito deve essere conforme ai requisiti indicati dalla Legge 580/67 e dal D.P.R. n.502/98 e s.m.i.

Deve inoltre:

- essere fresco e completamente cotto;
- essere di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipi 00,0,1, integrale e/o proveniente da coltivazioni biologiche certificate.
- Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Art. 80 - Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

I prodotti forniti devono essere conformi ai requisiti indicati dalla legge 580/67 e s.m.i.

Devono inoltre:

- essere preconfezionati;
- essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, senza additivi alimentari, senza grassi vegetali non meglio identificati, possibilmente senza sale aggiunto.

Art. 81 - Grissini

I grissini devono essere conformi ai requisiti indicati dalla legge 580/67 e s.m.i.

Devono inoltre:

- essere preconfezionati in piccole quantità
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0.
- prodotti senza grassi vegetali non meglio identificati.

Art. 82 - Pasta

Le paste alimentari devono essere conformi ai requisiti indicati dalla legge n.580/67 e s.m.i.

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

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

Art. 83 - Riso

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e s.m.i.

Il riso deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà: Carnaroli, Arboreo, Roma;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

Art. 84 - Gnocchi

Gli gnocchi forniti devono essere:

- Preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti.

Art. 85 - Prodotti dolciari da forno

Devono essere prodotti:

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

Art. 86 - Orzo perlato, farro e miglio

I cereali in grani devono essere conformi ai requisiti previsti dalle L.580/67 e s.m.i.

Art. 87 - Oli vegetali

Gli oli forniti devono essere:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
 - olio di semi di arachide o di mais;
 - olio di oliva di produzione nazionale.

Art. 88 - Latte e prodotti derivati

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento previsto dal Regolamento CE/853/2004.

- Il latte deve:
 - avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
 - essere confezionato;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C;
 - avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:
 - essere confezionati in monoporzioni;
 - contenere fermenti lattici vivi, che per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10⁸ per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. Bulgaricus* al momento della consegna;
 - essere privi di additivi;
 - possono anche essere senza aromi;
 - essere trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
 - rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto.
- Il burro deve:
 - essere confezionato;
 - essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
 - avere subito un processo di pastorizzazione;

- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6° C.
- I formaggi a lunga stagionatura (Parmigiano Reggiano, Emmentaler, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontina, Fontal, Italico, ecc.) devono:
 - se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
 - rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
 - presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso e non caratteristiche.
- I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella, robiola, ricotta, ecc.) devono:
 - essere prodotti con latte pastorizzato;
 - essere confezionati in monoporzioni;
 - essere privi di additivi;
 - essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
 - rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto.
- Il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano) dovrà essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Non sono previsti i formaggini.

Art. 89 - Legumi

I legumi secchi devono:

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

Art. 90 - Prodotti surgelati - caratteristiche generali

Condizioni generali:

- devono essere preparati, confezionati, conservati e trasportati in conformità alla normativa vigente ed in particolare alla Legge 27/01/1968, n.32 e al D.Lgs. 27/1/92 n110 e sm.i.

Art. 91 - Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

I prodotti della pesca e dell'acquacoltura devono essere conformi a quanto previsto nella Circolare 27/5/2002 n.21329, relativamente alle indicazioni che riguardano:

1. la denominazione commerciale della specie
2. il metodo di produzione
3. la zona di cattura

Art. 92 - Pesce congelato/ surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato (bastoncini di pesce, halibut, platessa, merluzzo, pollack d'alaska, seppie, ecc.) deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Durante il trasporto dei prodotti della pesca congelati o surgelati e durante la conservazione la temperatura al cuore del prodotto non deve superare i -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti: deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

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

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/853/2004.

Art. 93 - Vegetali surgelati - condizioni generali

I prodotti vegetali surgelati (fagiolini, zucchine, piselli, carote, carciofi, asparagi, bietole, spinaci, ecc.)

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

E' consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, spinaci, costine mentre è consigliabile escludere o limitare zucchine e carote.

Art. 94 - Carni fresche refrigerate di bovino adulto sfuse o confezionate in atmosfera protettiva

Condizioni generali:

- devono essere ottenute in macelli e laboratori nazionali autorizzati ai sensi del Regolamento CE/853/2004 e riportare la bollatura sanitaria o il marchio di identificazione ai sensi delle vigenti disposizioni di legge;
- devono essere conformi al D.M. 30/8/2000, che fornisce le modalità applicative del Regolamento CE/1760/2000, in merito alla tracciabilità ed all'etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- devono essere ottenute da bovini di razza piemontese, di età compresa tra 12 e 24 mesi;
- devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, mezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- le carni devono presentare la certificazione e/o etichettatura di provenienza e di produzione di cui al Consorzio di tutela Co.AL.Vi. o di altro consorzio di tutela che garantisca la fornitura di carni piemontesi.
- copia delle etichette e/o della documentazione comprovante la provenienza CO.AL.Vi. o di altro consorzio di tutela che garantisca la fornitura di carni piemontesi.
- copia delle etichette e/o della documentazione comprovante la provenienza CO.AL.Vi, potranno essere richieste in qualsiasi momento dall'A.C.;
- devono essere trasportate secondo le normative vigenti con temperature durante il trasporto tra i - 1° e + 7°C;
- devono essere conservate fino al momento della cottura a temperatura compresa tra 0C e + 4C;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazione microbiche e fungine.

Art. 95 - Carni confezionate sottovuoto

Caratteristiche:

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finchè la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Per scarto si deve intendere: il grasso ed i tessuti connettivali sovrabbondanti, nonché la presenza di eventuale trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono: a) essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto con il liquido di sgocciolamento; b) mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

Art. 96 - Carni avicole refrigerate

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- le carni avicole devono provenire da animali di origine nazionale macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate con temperature durante il trasporto comprese tra i - 1 C e + 4C;
- devono appartenere alla classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;

- sulle confezioni o sulle carcasse deve essere riportato il n° di riconoscimento del macello di produzione.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, testa e interiora (c.d. pollo a busto)
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudatura;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Art. 97 - Cosce, sottocosse, fusi, petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono provenire da animali di origine nazionale;
- devono essere trasportate con temperature durante il trasporto comprese tra i - 1°C e + 4°C;
- devono appartenere alla classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il n° di riconoscimento del laboratorio di sezionamento di produzione.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudatura;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Art. 98 - Carne suina fresca refrigerata

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente;
- deve provenire da allevamenti nazionale ed essere stata macellata e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE/853/2004;
- deve presentare color rosso, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata con temperatura durante il trasporto tra i -1°C +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto.

Tipologia di tagli:

- carrè o lombate: la carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.
- Coscia intera: la carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata;
- lonza: corrisponde al carrè o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale, situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Art. 99 - Carni cunicole fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente.
- deve provenire da allevamenti nazionali ed essere stata macellata e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE/853/2004;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerati con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Art. 100 - Prosciutto crudo Parma con osso

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n.26 e dal D.M. 15.2.93 n.253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

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

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

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

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

Art. 101 - Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

Altre caratteristiche:

- la forma di prosciutto non deve risultare da assemblaggio di parti;

- deve essere prosciutto di coscia;
- essere confezionato sottovuoto;
- privo di gelatina alimentare;
- deve rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- deve contenere nitrati e/o nitriti secondo una buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- deve essere preparato senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, privo di glutine e di proteine del latte vaccino (non solo lattosio) ;
- deve prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;

Art. 102 - Bresaola

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 45 giorni.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Art. 103 - Manzo stufato

Il prodotto deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004.

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Art. 104 - Uova e ovoprodotti

L'ovoprodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal Regolamento CE/853/2004.

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature e/o imbrattamenti.

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

Per i prodotti refrigerati deve essere, in particolare, mantenuta la temperatura di 4°C.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura interna non superi:
 - + 4° C per i prodotti refrigerati;
 - -12°C per i prodotti congelati;
 - -18°C per i prodotti surgelati.

Art. 105 - Sale

Il sale fornito deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

Per gli usi da tavola si richiede il sale iodurato e/o iodato di cui al D.M. 562/65 e L.21/03/05 n.55.

Art. 106 - Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D.Lvo 20/02/04 n.51.

Art. 107 - Prodotti ortofrutticoli freschi

I prodotti ortofrutticoli (mele golden, delicious, stark, pere Williams, abate, Kaiser, uva bianca e nera, arance, mandarini e mandaranci senza semi, pesche a pasta bianca e gialla, banane, ciliegie, prugne, susine, albicocche, cachi, kiwi, angurie, meloni, ecc.) devono essere conformi alla L.13 maggio 1967 n.268 e s.m.i.

Dovranno inoltre:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro, origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazione di spedizioni.

TITOLO IV - TABELLE DIETETICHE

Legenda: MA = Scuola dell'Infanzia

EL = Scuola elementare

ME/AD = Scuola media e adulti

Valori espressi in grammi

MENU' INVERNALE			
INGREDIENTI	MA	EL	ME/AD
PIZZA AL POMODORO	140	155	200
PROSCIUTTO COTTO	40	60	90
FRUTTA DI STAGIONE	150	150	150
PANE	40	40	80
YOGURT	125	125	125

INSALATA VERDE	43	45	65
insalata verde	40	40	60
olio	3	5	5
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL PESTO:	65	82	118
pasta di semola	50	60	90
pesto confezionato	10	15	20
olio extravergine	2	2	3
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
FESA DI TACCHINO ARROSTO	65	75	107
carne di tacchino	60	70	100
olio	5	5	7
brodo vegetale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI SALTATI	105	125	167
spinaci	100	120	160
olio	5	5	7
aromi: aglio	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL POMODORO	96	127	168
pasta di semola	50	60	90
pomodori pelati	40	60	70
olio	3	2	3
piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PLATESSA DORATA	121	131	163
platessa	100	110	130
olio	5	5	7
uova pastorizzate	6	6	6
pangrattato	10	10	20
limone	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
ZUCCHINI SALTATI	85	105	157
zucchini	80	100	150
olio	5	5	7
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO ALL'OLIO + PARMIGIANO	56	70	100
riso	50	60	90
olio	3	5	5
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
MOZZARELLA	60	70	90

POMODORI IN INSALATA	105	105	155
pomodori	100	100	150
olio	5	5	5
origano/basilico	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO ALLE ZUCCHINE	121	136	188
riso	50	60	90
pelati	40	45	60
olio	3	3	3
zucchine	25	25	30
parmigiano	3	3	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
SCALOPPINE DI LONZA	95	110	157
lonza di maiale	60	70	100
olio	5	5	7
pelati	30	35	50
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
CAROTE SALTATE	105	136	188
carote	100	130	180
olio	5	6	8
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
GNOCCHI AL POMODORO	206	242	268
gnocchi di patate	160	175	190
pomodori pelati	40	60	70
olio	3	2	3
piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
BRESAOLA OLIO E LIMONE	45	65	87
bresaola	40	60	80
olio	5	5	7
limone	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA MISTA	43	45	65
insalata mista	40	40	60
olio	3	5	5
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA PASTICCIATA AL FORNO	189	225	326
pasta di semola	50	60	90
carne tritata di bovino	60	70	100
pomodori pelati	40	45	60
carote	20	25	30
olio	5	5	5
formaggio tipo fontal	5	10	30
latte	4	5	6
parmigiano	5	5	5
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI AL POMODORO	110	135	177
fagiolini	80	100	130
pomodoro pelati	25	30	40
olio	5	5	7
arome, ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO AL POMODORO E BASILICO	56	67	98
riso	50	60	90
olio	3	2	3
basilico	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
COSCE DI POLLO ARROSTO	165	175	210
coscia di pollo	160	170	200
olio	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE	43	45	65
insalata verde	40	40	60
olio	3	5	5
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA ALL'OLIO	56	70	100
pasta di semola	50	60	90
olio	3	5	5
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA MILANESE	81	91	133
fettina di fesa di tacchino	60	70	100
olio	5	5	7
uovo pastorizzato	6	6	6
pan grattato	10	10	20
sale	q.b.	q.b.	q.b.
limone	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE	56	78	120
carote	50	70	110
olio	6	8	10
limone	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI VERDURA CON PASTA	142	149	170
pasta di semola	25	30	40
verdure miste	60	60	60
aromi	12	12	12
patate	40	40	50
olio	2	2	3
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
TORTINO ALLE ERBETTE	70	85	160
uova pastorizzate	40	50	100
erbette	10	15	20
olio	5	5	10
patate	10	10	20
carote	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO E PATATE	92	107	158
riso	50	60	90
patate	35	40	60
olio	2	2	3
parmigiano	5	5	5
piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
INVOLTINI DI PR COTTO RICOTTA E SPINACI	52	78	102
prosciutto cotto	20	30	45
ricotta	30	35	45
spinaci	12	12	12
ARROSTO DI LONZA	65	75	107
carne di lonza	60	70	100
olio	5	5	7
brodo vegetale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
ZUCCHINI AL FORNO	85	106	158
zucchine	80	100	150
olio	5	6	8
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISO ALLE ERBETTE	88	103	143
riso	50	60	90
erbette	30	35	45
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5
parmigiano	3	3	3
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PERSICO AGLI AROMI	105	115	135
persico	100	110	130
olio	5	5	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
limone	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI IN INSALATA	85	105	137
fagiolini	80	100	130
olio	5	5	7
aromi, ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PRIMOSALE	60	70	90
PATATE ARROSTO	175	205	257
patate	170	200	250
olio	5	5	7
sale	q.b.	q.b.	q.b.
aromi:rosmarino, aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
ARROSTO BOVINO	65	75	107
carne di bovino	60	70	100
olio	5	5	7
brodo vegetale e aromi/latte	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO AI FORMAGGI	85	100	140
riso	50	60	90
formaggio	30	35	45
farina	q.b.	q.b.	q.b.
latte	q.b.	q.b.	q.b.
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5
½ PORZ AFFETTATO DI ARROSTO DI TACCHINO	20	30	40

BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO	97	122	163
spezzatino di tacchino	70	90	120
pomodoro pelati	25	30	40
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
olio	2	2	3
sale	q.b.	q.b.	q.b.
CAROTE IN UMIDO	105	136	188
carote	100	130	180
olio	5	6	8
sale	q.b.	q.b.	q.b.
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA CON ZUCCHINI	121	136	188
pasta	50	60	90
pelati	40	45	60
olio	3	3	3
zucchine	25	25	30
parmigiano	3	3	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PLATESSA AL VAPORE	105	115	135
platessa	100	110	130
olio	5	5	5
pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PISELLI E CAROTE SALTATI	58	65	77
piselli	30	30	35
carote	25	30	35
olio	3	5	7
piante aromatiche, ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE E PISELLI	85	115	127
piselli	40	45	50
patate	40	65	70
olio	5	5	7
sale	q.b.	q.b.	q.b.

MENU' INVERNALE			
INGREDIENTI	MA	EL	ME/AD
PASTA CON SUGO DI VERDURA	115	135	190
pasta	50	60	90
pomodoro pelati	40	45	60
verdure di stagione(peperoni, melanzane, zucchine,...)	20	25	35
olio	5	5	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
CRESCENZA/ROBIOLA	60	70	90
INSALATA VERDE	43	45	65
insalata verde	40	40	60
olio	3	5	5
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA DI STAGIONE	150	150	150
PANE	40	40	80
BUDINO	100	100	100
RISOTTO AL POMODORO	56	67	98
riso	50	60	90
olio	3	2	3
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
FILETTO DI HALIBUT IMPANATO	121	131	163
halibut	100	110	130
olio	5	5	7
uova pastorizzate	6	6	6
pangrattato	10	10	20
limone	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI FINOCCHI	63	85	130
finocchi	60	80	120
olio	3	5	10
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI VERDURA CON PASTA	142	149	170
pasta di semola	25	30	40
verdure miste	60	60	60
aromi	12	12	12
patate	40	40	50
olio	2	2	3
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.

COSCE DI POLLO AL FORNO	165	175	210
coscia di pollo	160	170	200
olio	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE AL FORNO	175	205	257
patate	170	200	250
olio	5	5	7
sale	q.b.	q.b.	q.b.
aromi: rosmarino, aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
LASAGNE	219	265	386
lasagne all'uovo	80	100	150
carne tritata di bovino	60	70	100
pomodori pelati	40	45	60
carote	20	25	30
olio	5	5	5
formaggio tipo fontal	5	10	30
latte	4	5	6
parmigiano	5	5	5
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI SALTATI	105	125	167
spinaci	100	120	160
olio	5	5	7
aromi: aglio	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA ALL'OLIO	56	70	100
pasta di semola	50	60	90
olio	3	5	5
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
POLPETTE DI BOVINO AL SUGO	97	107	165
carne di bovino	50	60	100
olio	7	7	8
uova pastorizzate	15	15	15
parmigiano	5	5	7
latte	10	10	20
pan grattato	10	10	15
farina	q.b.	q.b.	q.b.
piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI ALL'OLIO	58	65	77
piselli	55	60	70
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
olio	3	5	7
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PIZZA ROSSA	140	155	200
PROSCIUTTO COTTO	40	60	90
PASSATO DI ERBETTE CON RISO	142	149	170
riso	25	30	40
erbette	60	60	60
aromi	12	12	12
patate	40	40	50
olio	2	2	3
parmigiano	3	5	5
acqua per brodo	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PLATESSA AL VAPORE	105	115	135
platessa	100	110	130
olio	5	5	5
pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI CAROTE	56	78	120
carote	50	70	110
olio	6	8	10
limone	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
TAGLIATELLE AL RAGU'	208	255	330
tagliatelle	60	80	100
carne tritata di bovino	60	70	100
pomodori pelati	40	45	60
zucchine	20	25	30
carote	20	25	30
cipolla, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
TORTINO ALLE ERBETTE	70	85	160
uova pastorizzate	40	50	100
erbette	10	15	20
olio	5	5	10
patate	10	10	20
carote	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA PASTICCIATA AL FORNO	189	225	326
pasta di semola	50	60	90
carne tritata di bovino	60	70	100
pomodori pelati	40	45	60
carote	20	25	30
olio	5	5	5
formaggio tipo fontal	5	10	30
latte	4	5	6
parmigiano	5	5	5
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	95	110	157
fettina di petto di pollo	60	70	100
olio	5	5	7
pelati	30	35	50
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
RISO ALLO ZAFFERANO	55	65	95
riso	50	60	90
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
burro	5	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
MANZO STUFATO OLIO E LIMONE	45	65	87
manzo	40	60	80
olio	5	5	7
limone	q.b.	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI BOVINO	97	122	163
spezzatino di bovino	70	90	120
pomodoro pelati	25	30	40
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
olio	2	2	3
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PISELLI IN UMIDO	83	95	112
piselli	55	60	70
pelati	25	30	35
olio	3	5	7
piante aromatiche, ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI VERDURA CON RISO	142	149	170
riso	25	30	40
verdure miste	60	60	60
aromi	12	12	12
patate	40	40	50
olio	2	2	3
parmigiano	3	5	5
acqua per brodo	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
BASTONCINI DI PESCE	80	80	107
bastoncini di merluzzo	75	75	100
olio	5	5	7
sale	q.b.	q.b.	q.b.
limone	q.b.	q.b.	q.b.
TORTELLINI AL SUGO	96	127	148
tortellini	50	60	70
pomodori pelati	40	60	70
olio	3	2	3
piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	3	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
FRITTATA	60	70	140
uova pastorizzate	40	50	100
olio	5	5	10
patate	10	10	20
carote	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
PLATESSA ALLA MARCHIGIANA	115	125	157
platessa	100	110	130
pan grattato	10	10	20
olio	5	5	7
aceto	q.b.	q.b.	q.b.
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
PISELLI E CAROTE IN UMIDO	83	95	112
piselli	30	30	35
carote	25	30	35
pelati	25	30	35
olio	3	5	7
piante aromatiche, ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.
CAVOLFIORI ALL'OLIO	85	111	140
cavolfiori	80	105	130
olio	5	6	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

TITOLO V - MENU'

MENU' INVERNALE – SCUOLE DELL'INFANZIA E ELEMENTARI

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta con sugo di verdura Crescenza Insalata verde Frutta di stagione Pane	Risotto al pomodoro Filetto di halibut impanato Insalata di finocchi Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con pasta Coscia di pollo al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane	Lasagne Spinaci saltati Yogurt Pane	Pasta all'olio Polpette bovino al sugo Carote saltate Frutta di stagione Pane
2	Pizza rossa Prosciutto cotto Finocchi in insalata Budino Pane	Passato di erbe con riso Platessa al vapore Piselli Frutta di stagione Pane	Pasta al sugo di verdure Coscia di pollo al forno Spinaci saltati Frutta di stagione Pane	Tagliatelle al ragù Frittata di erbe Insalata verde Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con pasta prosciutto cotto patate al forno Frutta di stagione Pane
3	Pasta pasticciata al forno Insalata di carote Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con pasta Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Riso allo zafferano Manzo stufato olio e limone Insalata verde Yogurt Pane	Passato di verdura con riso Spezzatino con piselli Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Insalata verde Frutta di stagione Pane
4	Tortellini al sugo Robiola Spinaci saltati Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con pasta Platessa alla marchigiana Cavolfiori all'olio Budino Pane	Risotto al pomodoro Frittata Carote saltate Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta pasticciata al forno Piselli e carote in umido Frutta di stagione Pane

MENU' INVERNALE – SCUOLE MEDIE

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1		Risotto al pomodoro Filetto di halibut impanato Insalata di finocchi Frutta di stagione Pane		Lasagne Spinaci saltati Yogurt Pane	
2		Riso in bianco Platessa al vapore Piselli Frutta di stagione Pane		Tagliatelle al ragù Frittata di erbe Insalata verde Frutta di stagione Pane	
3		Pasta in bianco Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane		Pasta al pomodoro Spezzatino con piselli Frutta di stagione Pane	
4		Pasta al pomodoro Platessa alla marchigiana Cavolfiori all'olio Budino Pane		Pasta all'olio Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	

MENU' ESTIVO – SCUOLE DELL'INFANZIA E ELEMENTARI

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pizza pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Spinaci saltati Budino Pane	Pasta al pomodoro Platessa dorata Zucchini saltati Frutta di stagione Pane	Riso all'olio + parmigiano Mozzarella Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Pass. di verdura con pasta Scaloppine di lonza Carote e piselli saltati Frutta di stagione Pane
2	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Insalata mista Frutta di stagione Pane	<u>Piatto unico:</u> Pasta pasticciata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione Pane	Riso al pomodoro e basilico Cosce di pollo arrosto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio scaloppine di tacchino milanese Insalata di carote Yogurt Pane	Pass. di verdura con pasta Platessa dorata Patate e piselli Frutta di stagione Pane
3	Pasta al pesto Tortino alle erbe Carote saltate Frutta di stagione Pane	Riso e patate Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Yogurt Pane	Pasta all'olio involtoni di prosciutto cotto con ricotta e spinaci Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Zucchini al forno Budino Pane	Riso alle erbe persico agli aromi Fagiolini in insalata Frutta di stagione Pane
4	Passato di verdura con pasta Primo sale Patate arrosto Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio arrosto di bovino zucchini saltati Yogurt Pane	Riso ai formaggi ½ porz affettato di tacchino arrosto Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino in umido con Carote in umido Frutta di stagione Pane	Pasta con zucchini Platessa al vapore Insalata verde Frutta di stagione Pane

MENU' ESTIVO – SCUOLE MEDIE

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1		Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Spinaci saltati Budino Pane		Pizza pomodoro Prosciutto cotto Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	
2		<u>Piatto unico:</u> Pasta pasticciata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione Pane		Pasta all'olio scaloppine di tacchino milanese Insalata di carote Yogurt Pane	
3		Riso e patate Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Yogurt Pane		Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Zucchini al forno Budino Pane	
4		Pasta all'olio arrosto di bovino zucchini saltati Yogurt Pane		Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino in umido con Carote in umido Frutta di stagione Pane	

SOMMARIO

TITOLO I - PARTE GENERALE	2
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	2
ART. 2 - NORMATIVA APPLICABILE	3
ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO	4
ART. 4 - IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO	4
ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	5
ART. 6 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA	5
ART. 7 - MODALITÀ RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE	6
ART. 8 - OFFERTE ANOMALE	8
ART. 9 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI	8
ART. 10 - DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA ESCLUSIONE	11
ART. 11 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	13
ART. 12 - TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	13
ART. 13 - VERIFICA DEI REQUISITI E OPERAZIONI DI GARA	13
ART. 14 - MODALITÀ DI PAGAMENTO	14
ART. 15 - REVISIONE DEL PREZZO	14
ART. 16 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	14
ART. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	14
ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA	14
ART. 19 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	15
ART. 20 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	16
ART. 21 - ASSICURAZIONI	16
ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI	16
ART. 23 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE	16
ART. 24 - SANZIONI	17
ART. 25 - PENALITÀ	17
ART. 26 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	17
ART. 27 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	18
ART. 28 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)	18
ART. 29 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	18
ART. 30 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	19
ART. 31 - FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA	19
ART. 32 - FACOLTÀ DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE	19
ART. 33 - FORO COMPETENTE	19
TITOLO II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO	19
STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI	19
ART. 34 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI AFFIDATI DALL'A.C. ALL'I.A.	19
ART. 35 - INVENTARIO E REINTEGRO ATTREZZATURE E ARREDI	19
ART. 36 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA	19
ART. 37 - MANUTENZIONE, CONTROLLI, USO - DOTAZIONE DI ULTERIORI ATTREZZATURE	20
ART. 38 - ACCESSI	20
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	21
ART. 39 - CONTENITORI	21
ART. 40 - MEZZI DI TRASPORTO	21
ART. 41 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	21
ART. 42 - DISTRIBUZIONE	22
ART. 43 - RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE	22
ART. 44 - NORME LEGISLATIVE	22
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE	22
ART. 45 - DOTAZIONE ORGANICA	22
ART. 46 - FORMAZIONE DEL PERSONALE	22
ART. 47 - PERSONALE	23
ART. 48 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	23

ART. 49 - VESTIARIO ED IGIENE DEL PERSONALE	23
ART. 50 - RISPETTO DELLA NORMATIVA	24
ART. 51 - SEGRETO D'UFFICIO - OTTEMPERANZA AL D.LGS. 196/2003.....	24
ART. 52 - RISPETTO DEL D.LGS. 81/08	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	24
ART. 53 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	24
ART. 54 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	24
MENU'	25
ART. 55 - MENU'	25
ART. 56 - VARIAZIONE DEL MENÙ.....	25
ART. 57 - STRUTTURA DEL MENÙ.....	25
ART. 58 - PASTI FREDDI/CESTINI DA VIAGGIO	26
ART. 59 - PASTI SOSTITUTIVI	26
TABELLE DIETETICHE	26
ART. 60 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE.....	26
ART. 61 - DIETE SPECIALI	26
ART. 62 - DIETE IN BIANCO	27
ART. 63 - MENU ALTERNATIVI.....	27
ART. 64 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI.....	27
IGIENE DELLA PRODUZIONE	27
ART. 65 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE.....	27
ART. 66 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO.....	28
ART. 67 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	28
ART. 68 - RICICLO.....	28
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	28
ART. 69 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	28
ART. 70 - PREPARAZIONE.....	29
ART. 71 - OPERAZIONI PRELIMINARI.....	29
ART. 72 - LINEA REFRIGERATA	30
ART. 73 - PENTOLAME PER LA COTTURA.....	30
ART. 74 - CONDIMENTI	30
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	30
ART. 75 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	30
ART. 76 - CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE	30
ART. 77 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A.	31
ART. 78 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA).....	31
TITOLO III - TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	31
ART. 79 - PANE	31
ART. 80 - PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS E SIMILI	31
ART. 81 - GRISSINI.....	32
ART. 82 - PASTA	32
ART. 83 - RISO	32
ART. 84 - GNOCCHI.....	32
ART. 85 - PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO.....	32
ART. 86 - ORZO PERLATO, FARRO E MIGLIO	33
ART. 87 - OLI VEGETALI.....	33
ART. 88 - LATTE E PRODOTTI DERIVATI	33
ART. 89 - LEGUMI.....	34
ART. 90 - PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE GENERALI.....	34
ART. 91 - PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA	34
ART. 92 - PESCE CONGELATO/ SURGELATO - CARATTERISTICHE.....	35
ART. 93 - VEGETALI SURGELATI - CONDIZIONI GENERALI.....	35
ART. 94 - CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO SFUSE O CONFEZIONATE IN ATMOSFERA PROTETTIVA	35
ART. 95 - CARNI CONFEZIONATE SOTTOVUOTO	36

ART. 96 - CARNI AVICOLE REFRIGERATE	36
ART. 97 - COSCE, SOTTOCOSCE, FUSI, PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI.....	37
ART. 98 - CARNE SUINA FRESCA REFRIGERATA.....	38
ART. 99 - CARNI CUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE.....	38
ART. 100 - PROSCIUTTO CRUDO PARMA CON OSSO	38
ART. 101 - PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI.....	38
ART. 102 - BRESAOLA.....	39
ART. 103 - MANZO STUFATO	39
ART. 104 - UOVA E OVOPRODOTTI	39
ART. 105 - SALE	40
ART. 106 - ZUCCHERO SEMOLATO	40
ART. 107 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI.....	40
TITOLO IV - TABELLE DIETETICHE.....	40
TITOLO V - MENU'	52
MENU' INVERNALE – SCUOLE DELL'INFANZIA E ELEMENTARI.....	52
MENU' INVERNALE – SCUOLE MEDIE	53
MENU' ESTIVO – SCUOLE DELL'INFANZIA E ELEMENTARI.....	54
MENU' ESTIVO – SCUOLE MEDIE	55

Marca
Da
Bollo

ALLEGATO 1

MODELLO DI DICHIARAZIONE E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Istruzioni per la compilazione:

- 1.** La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che interessano.
- 2.** Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "**Avvertenza**"

Avvertenza:

Dovrà essere presentata, **a pena di esclusione dalla gara**, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna **impresa associata o consorziata**.

Spettabile

Comune di Gassino Torinese

Piazza Antonio Chiesa, 3

10090GASSINO TORINESE (TO)

Oggetto: Procedura Aperta per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica – Anni scolastici 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI ex art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - da inserire nella busta 1) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA". *Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante (carta identità, patente di guida o passaporto, ecc.)*

Il sottoscritto.....
nato ail
in qualità di.....
dell'impresa
con sede nel Comune di Prov
Via/Piazza
con codice fiscale numero
con partita IVA n.
Telefono..... fax

CHIEDE di partecipare alla presente gara:

SINGOLARMENTE;

COME MEMBRO DEL RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE FORMATO DA:

DENOMINAZIONE/RAGIONE SOCIALE, FORMA GIURIDICA, SEDE LEGALE

.....
.....
.....
.....
.....

e che l'impresa capogruppo è _____

e che di tutti i servizi oggetto dell'appalto, quelli che si intendono eseguire sono i seguenti:

.....
.....
.....
.....
.....

Con espresso riferimento all'Impresa che rappresenta, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e che qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera

dichiara

1. Di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per l'attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto e cioè _____

e attesta i seguenti dati:

(per le ditte con sede in uno Stato Straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza)

Numero di iscrizione: _____

Data iscrizione: _____

Durata della Ditta/data termine: _____

Forma giuridica della Ditta concorrente **(barrare la casella che interessa)**

- ☐ Ditta individuale
- ☐ Società in nome collettivo
- ☐ Società in accomandita semplice
- ☐ Società per azioni
- ☐ Società in accomandita per azioni
- ☐ Società a responsabilità limitata
- ☐ Società cooperativa a responsabilità limitata
- ☐ Società cooperativa a responsabilità illimitata
- ☐ Consorzio di cooperative
- ☐ Consorzio di imprese
- ☐

Organi di amministrazione, persone che li compongono (**indicare nominativi ed esatte generalità**), **nonché i poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza):**

.....
.....
.....
.....

In quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (**barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione**):

Registro _____

Schedario generale della cooperazione _____

2. L'inesistenza di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 1423/1956 e delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 575/65 e s.m.i.
3. Di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006. (**La dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori se trattasi di società di capitale, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, da coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile**).

Avvertenza: allegare fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti.

Avvertenza: L'articolo 38 del D. lgs. 163/06 contenente i requisiti di ordine generale per la partecipazione alle gare prevede espressamente che:

"Sono esclusi dalla partecipazione alle procedure di appalti di lavori, forniture e servizi, né possono essere affidatari di subappalti, e non possono stipulare i relativi contratti i soggetti:

- a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;
- c) nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;
- d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- e) che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) che hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;
- m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione".

- 4. di accettare esplicitamente, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni, gli oneri e le clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati, ed inoltre di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che hanno portato alla determinazione del prezzo e le condizioni contrattuali che possono influire sullo svolgimento del servizio e di avere considerato il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;
- 5. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza, di assistenza e di protezione dei lavoratori e di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previdenziali e assistenziali relativamente ai lavoratori subordinati;
- 6. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;
- 7. di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

8. di aver conseguito nell'ultimo triennio (2005 - 2006 - 2007):
- un fatturato globale d'impresa pari ad Euro _____, al netto dell'Iva;
 - un fatturato, per quanto concerne la parte riferita a servizi di ristorazione scolastica, pari a Euro _____ al netto dell'I.V.A.;
9. di aver svolto in ognuno dei tre anni scolastici precedenti (2004/2005 - 2005/2006 - 2006/2007) almeno un servizio di ristorazione scolastica di importo (riferito ad un unico servizio prestato) pari almeno a € 246.515,75 per ciascun anno scolastico **e senza l'instaurazione di alcun contenzioso per quanto attiene l'erogazione del servizio** e più precisamente i servizi sotto indicati:
- Anno scol.2004/2005 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
 - Anno scol.2005/2006 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
 - Anno scol.2006/2007 - Destinatario Servizio _____
Importo (esclusa I.V.A.) _____
10. di essere in possesso delle seguenti certificazioni:
- a) UNI EN ISO 9001:2000 conseguita in data _____ rilasciata da _____
 - b) UNI EN ISO 22000:2005 conseguita in data _____ rilasciata da _____
 - c) UNI 10854 conseguita in data _____ rilasciata da _____
 - d) UNI 11020:2002 conseguita in data _____ rilasciata da _____
 - e) DTP 31 ED 00 13.09.04 conseguita in data _____ rilasciata da _____
- Le quali sono state tutte rilasciate da organizzazioni specializzate accreditate, per un servizio identico a quello del presente appalto e sono tutte in corso di validità alla data dell'emissione del bando.
11. di aver in data _____ effettuato un sopralluogo nei luoghi di svolgimento del servizio; sopralluogo eseguito dal Sig. _____, in qualità di _____.
12. di aver preso visione e di accettare il Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (composto da un documento per ogni sede di svolgimento del servizio)
13. di concorrere - partecipando come consorzio - per le seguenti ditte consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta);
-
-
-

14. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n. 68/99 e con gli obblighi dei pagamenti dei contributi previdenziali e assistenziali presso le seguenti sedi:
- SEDE INPS di _____ n. posizione _____;
 - SEDE INAIL di _____ n. posizione _____;
15. di impegnarsi a rispettare per tutti i propri addetti, anche se in possesso della qualifica di soci, gli standard di trattamento salariale normativo previsto dai CCNL di categoria e gli standard normativi, previdenziali ed assicurativi del settore secondo quanto previsto dal capitolato speciale;
16. di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 626/1994 e s.m.i.
17. di essere disponibile a dare inizio al servizio anche in pendenza di formale stipulazione del contratto.
18. di essere disponibile a ricevere qualsiasi comunicazione concernente la gara al seguente numero di fax _____ indirizzandola al sig. _____;
19. ☐ di non avvalersi della facoltà di subappaltare
- ☐ di voler subappaltare i seguenti servizi:
- ☐ trasporto pasti (da intendersi quale movimentazione dei contenitori termici già chiusi a cura del personale dell'I.A.) ad impresa in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000;
 - ☐ pulizia, sanificazione, disinfestazione;
 - ☐ manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi.
20. di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.n.196/2006 che:
- a) I dati richiesti sono raccolti per finalità inerenti la procedura prevista dalla legge finalizzati alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara;
 - b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria;
 - c) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza;
 - d) I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti;
 - e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art.7 del D.Lgs.n.196/2003.

Luogo, data _____

Firma del dichiarante

Avvertenza: Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le dichiarazioni devono essere rilasciate da ciascuna impresa raggruppata.

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, da coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del codice civile.

I sottoscritti:

- 1) _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____
Via/Piazza _____
Nella sua qualità di _____
- 2) _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____
Via/Piazza _____
Nella sua qualità di _____
- 3) _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____
Via/Piazza _____
Nella sua qualità di _____
- 4) _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____
Via/Piazza _____
Nella sua qualità di _____
- 5) _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____

Stato _____

Via/Piazza _____

Nella sua qualità di _____

Della ditta _____

Con sede nel Comune di _____

Stato _____

Via/Piazza _____ C.F./P.IVA _____

Consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenti sanzioni amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

Dichiarano

ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 445/2000:

di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006;

Dichiarano altresì di essere informati ai sensi e per gli effetti D.Lgs. n. 196/2003 che:

- a) I dati richiesti sono raccolti per finalità inerenti la procedura prevista dalla legge finalizzati alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara;
- b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria;
- c) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza;
- d) I dati e documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti;
- e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

DICHIARANTI

FIRME

Sig _____

In qualità di _____

Sig _____

In qualità di _____

Sig _____

In qualità di _____

Sig _____

In qualità di _____

Sig _____

In qualità di _____

Avvertenza:

allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti (carta identità, patente di guida o passaporto, ecc.)

Ai fini della rilevazione degli Appalti e Subappalti, prevista dalla legge n. 726/1982, nel quadro delle misure atte a prevenire e reprimere la criminalità organizzata, ci è richiesto, in qualità di Organismo di diritto pubblico, di compilare il cd. modello GAP. Il nuovo modello trasmessoci dalla Prefettura richiede alcuni dati relativi alle Ditte partecipanti alla gara, che Vi preghiamo di volerci cortesemente fornire, per consentirci successivamente all'aggiudicazione, quando il rapporto tra Ente e Concorrenti alla gara è ormai concluso, di compilare il modello.

Si chiede, pertanto, di dichiarare:

*Codice attività _____ Tipo impresa: Singola ☐ Consorzio ☐ Ragg.Temp.Imp. ☐

**Volume affari _____

***Capitale Sociale _____

*Il Codice attività: da acquisire sul certificato di attribuzione di partita IVA;

**Volume affari: come risultante dall'ultima dichiarazione

***Capitale Sociale: acquisire ultimo bilancio approvato e depositato (ove previsto).

ALLEGATO 2 - OFFERTA ECONOMICA

Spettabile

Comune di Gassino Torinese

Piazza Antonio Chiesa, 3

10090GASSINO TORINESE (TO)

Oggetto: Procedura Aperta per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica – Anni scolastici 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.

OFFERTA ECONOMICA ex art. 7, punto 1 del Capitolato Speciale d'Appalto - da inserire nella busta 3) "OFFERTA ECONOMICA". *Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante (carta identità, patente di guida o passaporto, ecc.)*

Il sottoscritto _____ in qualità di Legale

Rappresentante della Ditta avente ragione Sociale _____,

con sede in _____,

P.IVA e/o COD.FISC. _____

avendo preso conoscenza di tutte le condizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e di tutte le circostanze che possono influire sulla esecuzione del servizio ed avendo ritenuto il prezzo remunerativo,

DICHIARA CHE

- il prezzo unitario del pasto offerto, comprensivo di tutte le voci di costo, esclusa I.V.A. e oneri della sicurezza, è di € _____ , _____ (_____) in lettere
- a cui vanno sommati gli oneri per la sicurezza non oggetto di ribasso ammontanti ad € **0,02 (duecentesimi)**
- e che pertanto il prezzo finale del pasto, compresi gli oneri della sicurezza, esclusa IVA , è di € _____ , _____ (_____) in lettere

Il sottoscritto dichiara altresì che

- l'I.V.A. applicata è del _____ %
- il prezzo suindicato non comporta per il Comune alcuna altra spesa aggiuntiva e tiene conto delle proposte migliorative e della loro realizzazione e di quant'altro richiesto nel Capitolato Speciale d'Appalto.
- nel redigere la presente offerta, ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

Luogo, data _____

Firma del Legale Rappresentante
