

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI ROBBIO, BREME,
CANDIA LOMELLINA, CASTELNOVETTO, COZZO, SARTIRANA LOMELLINA**

per procedura
di competenza del



CITTÀ DI ROBBIO
Provincia di Pavia

Piazza Libertà, 2 - cap. 27038 – Tel. 0384/6751 – Fax 0384/670415

**DISCIPLINARE DI GARA E CAPITOLATO SPECIALE
D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA
PRIMARIA E PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI ROBBIO
PER ANNI 3 RINNOVABILE PER ULTERIORI ANNI 1**

AVVISO IMPORTANTE

La pubblicazione del presente disciplinare e capitolato avviene a distanza di poche settimane dall'entrata in vigore del decreto legislativo 50/2016 (cosiddetto "Nuovo Codice dei Contratti") ed in un contesto normativo, di carattere transitorio, di complessa individuazione e ricostruzione. Abbiamo deciso di pubblicare comunque il disciplinare di gara ed il capitolato perché il servizio di mensa scolastica deve essere attivo a partire al nuovo anno scolastico per evitare, con atteggiamenti inutilmente attendisti, danno a tali servizi. Richiamiamo, quindi, i principi di correttezza e buona fede che devono caratterizzare anche la fase precontrattuale, ed invitiamo gli operatori economici che intendono partecipare alla gara a segnalare ogni difficoltà di lettura del bando ed ogni dubbio sulle regole di partecipazione contenute nel disciplinare di gara mediante la tempestiva formulazione di appositi quesiti. L'eventuale presenza all'interno degli atti di gara del richiamo a norme dell'abrogato D.Lgs 163/06 deve intendersi come effettuato alle corrispondenti norme del D.Lgs 50/2016 accertato sulla base delle tabelle di corrispondenza allegate al testo pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 19.04.2016.

INDICE

DISCIPLINARE DI GARA

PARTE I – INFORMAZIONI GENERALI

- ART. 1 – Ente Appaltante
- ART. 2 – Modalità di gara
- ART. 3 – Luogo di esecuzione
- ART. 4 – Descrizione del servizio
- ART. 5 – Quantitativo dell'Appalto
- ART. 6 – Durata del Contratto

PARTE II – REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELL'OFFERTA, CONDIZIONI GENERALI

- ART. 7 – Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione
- ART. 8 – Avvalimento
- ART. 9 – Termine ultimo presentazione offerte
- ART. 10 – Modalità di presentazione delle offerte
- ART. 10 sub. 1 – Contenuto Busta A – Documentazione Amministrativa – PRIMO Step percorso guidato "invia offerta di Sintel"
- ART. 10 sub 2 – Contenuto Busta B – Offerta Tecnica – SECONDO Step percorso guidato "invia offerta di Sintel"
- ART. 10 sub 3 – Contenuto Busta C – Offerta economica – TERZO Step percorso guidato "invia offerta di Sintel"
- ART. 10 sub) 4 – Documento riepilogativo dell'offerta
- ART. 11 - Procedura di gara e apertura plichi
- ART. 11 – sub 1) – Modalità di valutazione dell'offerta
- ART. 12 – Aggiudicazione
- ART. 13 – Incompletezza e irregolarità, soccorso istruttorio
- ART. 14 – Soggetti ammessi all'apertura delle offerte
- ART. 15 – Offerte anormalmente basse
- Art. 16 – Trattamento dati personali

PARTE III – ALTRE INFORMAZIONI

ALLEGATI:

- Allegato 1) – Domanda di Ammissione e dichiarazione a corredo della domanda e dell'offerta
- Allegato 2) – Modulo dell'offerta economica

INDICE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- ART. 1 – Oggetto dell'affidamento
- ART. 2 - Coordinamento e altri servizi
- ART. 3 – Composizione Utenza – Calendario di servizio – Pasti presunti
- ART. 4 – Fornitura e stoccaggio derrate alimentari
- ART. 5 - Preparazione dei pasti
- ART. 6 – Somministrazione dei pasti
- ART. 7 – Personale
- ART. 8 – Responsabile del servizio
- ART. 9 – Disciplina comune a tutto il personale in servizio
- ART. 10 – Responsabilità
- ART. 11 – Immobili – Impianti ed Attrezzature
- ART. 12 – Obblighi dell'appaltatore
- ART. 13 – Informatizzazione buoni pasto – Rilevazione dei pasti e dei pagamenti
- ART. 14 – Obblighi dell'Ente Appaltante
- ART. 15 – Controlli di qualità – obblighi dell'appaltatore
- ART. 16 – Conservazione dei campioni dei pasti
- ART. 17 – Disposizioni in materia di sicurezza
- ART. 18 – Attività di vigilanza
- ART. 19 – Organismi preposti alla vigilanza
- ART. 20 – Blocco delle derrate
- ART. 21 – Rifiuto della fornitura
- ART. 22 – Responsabilità dell'appaltatore – polizze assicurative
- ART. 23 – Polizze Assicurative a carico dell'Ente Appaltante
- ART. 24 – Corrispettivi – pagamenti
- ART. 25 – Revisione Prezzi
- ART. 26 – Divieti di cessione e subappalto
- ART. 27 – Inadempienze e penalità
- ART. 28 – Risoluzione del contratto e diritto di recesso
- ART. 29 – Esecuzione d'urgenza
- ART. 30 – Rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- ART. 31 – Cauzione provvisoria e definitiva
- ART. 32 – Obblighi relativi alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari, sulla trasparenza, l'anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico
- ART. 33 – Stipula del contratto
- ART. 34 – Spese
- ART. 35 – Oneri fiscali
- ART. 36 – Controversie
- ART. 37 – Rinvio
- ART. 38 – Allegati
- ART. 39 – Trattamento dei dati
- ART. 40 - Altre informazioni

**DISCIPLINARE DI GARA
PROCEDURA NEGOZIATA PER
L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA,
SCUOLA PRIMARIA E PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI ROBBIO
PER ANNI 3 RINNOVABILE PER ULTERIORI ANNI 1
(CODICE CIG: 675261957A)**

In esecuzione della determinazione del Responsabile Servizi alla Persona n. 99 del 01/07/2016

DISCIPLINARE DI GARA

CIG. 675261957A

Il presente disciplinare norma le procedure di appalto, i requisiti e le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e compilazione dell’offerta, e più in generale tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

Per l’affidamento del servizio oggetto dell’appalto si procederà mediante procedura negoziata contemplata dalle disposizioni contenute negli art. 35 e 36 del Codice degli Appalti D.Lgs. 50/2016, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell’allegato IX del Codice dei Contratti pubblici, e come tale non soggiacciono all’obbligo dell’integrale applicazione del suddetto decreto, ma l’aggiudicazione è disciplinata esclusivamente dagli artt. 140 – 142 – 143 – 144 D.Lgs. 50/2016.

A fronte di ciò, le specifiche disposizioni del Codice dei contratti pubblici si intendono applicabili in analogia alle singole fasi della procedura di aggiudicazione dell’appalto solo per quanto concerne gli articoli espressamente richiamati negli atti di gara.

La procedura è realizzata nel rispetto dei principi dell’ordinamento comunitario, ovvero in particolare i principi di economicità, efficacia, non discriminazione, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità.

Tutta la documentazione di gara è disponibile sul profilo del committente.

**Parte I
INFORMAZIONI GENERALI**

Art.1.

Ente appaltante: Comune di Robbio (PV)
P.IVA: 00453660185 - C.F.: 83001450184
Tel.: 0384/6751
Fax: 0384/670415
Sito internet: www.comune.robbio.pv.it
E-mail : protocollo@comune.robbio.pv.it
Pec: comune.robbio@pec.it

Art.2.

Modalità di gara: Procedura negoziata contemplata dalle disposizioni contenute negli art. 35 e 36 del Codice degli Appalti D.Lgs. 50/2016.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art.95.

Art.3.

Luogo di esecuzione:

Scuola dell'Infanzia Sanner di Viale Lombardia, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche, come meglio specificate nel Capitolato speciale d'appalto che segue.

Art.4.

Descrizione del servizio: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di MENSA (provvista, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei locali mensa) per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa della scuola dell'infanzia e primaria, i dipendenti comunali e gli anziani di Robbio, nonché il servizio di informatizzazione dei buoni pasto per gli anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018, 2018/2019

Il tutto **secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nel Capitolato.**

Il servizio in appalto è compreso nell'allegato IX del D.Lgs. n.50/2016 CPV 55523100-3 (servizio di mensa scolastica).

Art.5.Quantitativo dell'appalto:

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto:

- MENSA SCOLASTICA (per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa della scuola dell'infanzia e primaria, i dipendenti comunali e' di €. **5,00** (I.V.A. di Legge esclusa), per un totale di circa 71.440 pasti.
- ANZIANI €. **5,20** (IVA di Legge esclusa), per un totale di circa 39.520 pasti.

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in €. **140.000,00 (centoquarantamila/00)**, I.V.A. di Legge esclusa annui, per un importo totale pari a €. **420.000,00 (quattrocentoventimila/00)** + €. 140.000,00 (centoquarantamila/00) oltre I.V.A. di Legge, relativi all'eventuale proroga, **oltre €. 500,00 (cinquecento/00)** di costi per la sicurezza non soggetti a ribasso, **oltre a circa €. 5.000,00 annui per eventuali servizi complementari.**

Art.6.Durata del contratto: la durata dell'affidamento è fissata per 3 anni con possibilità di rinnovo per ulteriori anni 1.

Il contratto relativo al presente appalto ha durata **di 36 mesi (tre anni), con decorrenza indicativamente dal 01.09.2016 al 31.08.2019, rinnovabile per ulteriori anni uno** e viene aggiudicato a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (art.95 comma 3 del D.lgs. 50/2016).

La data esatta di inizio del servizio sarà comunicata dalla stazione appaltante con preavviso di almeno 15 giorni.

Il Comune si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di assegnare mediante procedura negoziata, all'Appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5 del D.L.gs 50/2016 nuovi lavori o servizi consistenti nella ripetizione di lavori o servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto iniziale (quali la fornitura di ulteriori pasti ad utenti diversi a quelli sopra indicati stimati in circa €. 5.000,00 annui) condizione che tali lavori o servizi siano conformi al progetto a base di gara e che tale progetto sia stato oggetto di un primo appalto aggiudicato secondo una procedura di cui all'art. 59 co. 1. Il progetto a base di gara indica l'entità di eventuali lavori o servizi complementari e le condizioni alle quali essi verranno aggiudicati. La possibilità di avvalersi della procedura

prevista dal presente articolo è indicata sin all'avvio del confronto competitivo della prima operazione e l'importo totale previsto per la prosecuzione dei lavori o della prestazione dei servizi è computato per la determinazione del valore globale dell'appalto ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35 co. 1. Il ricorso a questa procedura è limitato al triennio successivo alla stipulazione del contratto dell'appalto iniziale".

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Parte II

REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELL'OFFERTA, CONDIZIONI GENERALI

Art.7 - Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione:

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 45, del D.Lgs. 50/2016, nel rispetto delle condizioni ivi poste.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara tramite più di un "raggruppamento temporaneo" o società o Consorzio, ovvero partecipare alla gara in forma individuale qualora essi facciano già parte di un "raggruppamento temporaneo" o di una società o di un Consorzio partecipante alla stessa gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e/o consorzi ordinari i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso, fermo restando che la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire la prestazione principale in misura maggioritaria che consiste nella preparazione dei pasti.

Requisiti di carattere generale e di idoneità professionale

I concorrenti devono attestare il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dalla normativa vigente per l'ammissione a gare c/o Enti pubblici, ai sensi dell'art.80 e dell'art. 83 del Decreto Legislativo 50/2016, mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000 n.445.

Inoltre i concorrenti devono possedere l'iscrizione alla Camera di commercio per attività inerenti il servizio oggetto del presente appalto.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero dal Consorzio e dalla Consorziata in nome e per conto della quale il Consorzio concorre.

Requisiti di ordine speciale- capacità economica e finanziaria e tecnica

Inoltre potranno partecipare alla gara le imprese in possesso dei requisiti, relativamente alla idoneità/capacità tecnica ed economica.

Art.8- Avvalimento:

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti richiesti e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza esclusivamente per integrare i requisiti economici, finanziari e tecnico-professionali in una misura percentuale presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista all'art. 89 del D.lgs 50/2016.

Art.9 - Termine ultimo presentazione offerte

Le offerte vanno presentate mediante procedura telematica Sintel Piattaforma di e-procurement dell'Azienda Regionale Centrale Acquisti (Arca) **entro le ore 12,00 del 01/08/2016**. Non saranno accettate offerte pervenute in modalità cartacea e oltre il termine di scadenza indicato. Con la presentazione dell'offerta l'Impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel presente disciplinare di gara, nei suoi allegati, nel capitolato speciale d'appalto.

Art. 10 – Modalita' di presentazione dell'offerta

Fasi e procedura per la presentazione delle offerte.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di SinTel, che consentono di predisporre UN "PLICO ELETTRONICO" contenente:

- 1) BUSTA TELEMATICA A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- 2) BUSTA TELEMATICA B : OFFERTA TECNICA
- 3) BUSTA TELEMATICA C : OFFERTA ECONOMICA

Ai concorrenti si raccomanda di connettersi al Sistema entro un termine adeguato rispetto all'articolazione delle fasi descritte per la sottomissione delle offerte, al fine di non incorrere nel rischio di mancato invio della documentazione entro i termini di gara.

Il recapito tempestivo del plico elettronico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto in Sintel entro il termine fissato o pervenuto non completo pertanto non verranno accettati reclami di sorta nel caso in cui l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico elettronico deve contenere al suo interno tre buste elettroniche :

1. BUSTA TELEMATICA A : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
2. BUSTA TELEMATICA B : OFFERTA TECNICA
3. BUSTA TELEMATICA C : OFFERTA ECONOMICA

Scaduto il termine di presentazione delle offerte innanzi specificato, non sarà consentita la presentazione di altre offerte, neppure in sede di gara, anche se sostitutive o aggiuntive ad offerta precedente.

Le offerte rimarranno giuridicamente vincolanti sino all'atto dell'apertura delle stesse nella seduta di Gara.

Il plico telematico che compone l'offerta dovrà contenere la seguente documentazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

Art.10 sub1)- Contenuto busta A-Documentazione Amministrativa – PRIMO Step percorso guidato invia offerta "di SINTEL"

Nella busta "A" devono essere contenuti i seguenti documenti amministrativi:

- 1) **domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva (All. 1)** redatta in lingua italiana, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. o più dichiarazioni ai sensi di quanto previsto successivamente, con la quale il legale rappresentante o titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente

DICHIARA di:

1. indicando specificatamente dette condizioni, di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'articolo 80 del D.lgs 50/2016, e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare;
2. l'inesistenza di alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare stabilite dall'art. 12 del D.lgs. 17.03.1995, n. 157, come sostituito dall'art. 10 del D. lgs. 65/2000 e di qualsivoglia causa di impedimento a contrarre/stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione;
3. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, come da apposita dichiarazione ai sensi dell'art.17 della legge 12 marzo 1999 n.68;
4. che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i.; **Oppure** che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;
5. di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
6. di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n.), l'INAIL (matricola n.) e di essere in regola con i relativi versamenti;
7. che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di: per le seguenti attività:
 - e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (*per gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, ex art. 49 del D.lgs 50/2016, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza*):
 - numero di iscrizione
 - data di iscrizione
 - durata della ditta/data termine
 - forma giuridica
 - titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (*indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e il luogo di residenza*):
 -
8. (*per le società cooperative, in alternativa a presentazione di apposita certificazione*) Che l'impresa è iscritta nell'apposito Registro prefettizio (*indicare estremi completi*);
9. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel disciplinare di gara e relativi allegati, nel capitolato speciale d'appalto regolanti il servizio;
10. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni nonché di tutti gli oneri a carico dell'aggiudicatario previsti nel Capitolato speciale d'appalto;
11. di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;
12. relativamente al presente appalto di eleggere domicilio in (....)
via n. cap
faxe-mail Pec, e ai fini delle

- comunicazioni relative al presente appalto di accettare che ogni comunicazione venga trasmessa al seguente indirizzo
di posta certificata.....(in caso di mancanza di un indirizzo di posta certificata, indicare il numero di fax);
13. *(nel caso di associazione o consorzio)* che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa.....
e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45 del D.lgs 50/2016 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;
 14. di attestare presso quale Ufficio dell'Agenzia delle Entrate si è iscritti;
 15. di essere consapevole che il Comune può esercitare la facoltà di esecuzione di urgenza dell'appalto e quindi richiedere, nelle more di stipula del contratto, l'inizio delle attività e dei servizi ricompresi nell'appalto di che trattasi (da cui decorreranno tutti i termini essenziali previsti nel capitolato) previa produzione della cauzione definitiva e delle polizze assicurative previste nel capitolato che il soggetto affidatario si obbliga ad effettuare per ottemperare all'esecuzione anticipata;
 16. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il soggetto concorrente verrà escluso dalla procedura di gara, o, se già aggiudicatario, decadrà dall'Aggiudicazione medesima e la Stazione Appaltante avrà la facoltà di escutere la cauzione; inoltre qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile;
 17. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
 18. di essere in possesso degli ulteriori requisiti previsti dall'art. 83 del d. lgs. 50/2016 come sotto specificati:
 19. almeno 2 dichiarazioni bancarie, rilasciate da istituto bancario / intermediario autorizzato ai sensi della L. 385/1993 attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa, con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo della gara, come da documentazione allegata alla presente;
 20. di aver realizzato, complessivamente, negli ultimi tre esercizi finanziari, ovvero per il triennio 2013/2015 un fatturato specifico nel settore della refezione scolastica per un importo di €. 280.000,00 (Iva esclusa);
 21. di essere in possesso di una certificazione del proprio sistema di gestione della qualità (SGQ), di conformità alla norma EN ISO 9001:2008 avente ad oggetto il servizio ricompreso nell'appalto rilasciata da un ente di certificazione accreditato SINCERT o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento SGQ, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016, come da copia della certificazione richiesta in corso di validità allegata;
 22. aver svolto con esito positivo nei tre anni scolastici 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015 almeno cinque servizi di refezione scolastica, di cui almeno n.1 (uno) nell'anno scolastico 2014/2015 (il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, la durata contrattuale, committente, tipologia di contratto, oggetto del contratto, valore economico complessivo e medio annuo), valore pari a quello stimato per l'appalto (Euro 140.000,00 annuo)

Se trattasi di servizi prestati a favore di enti pubblici, il possesso del requisito deve essere provato da certificati rilasciati e vistati dagli Enti medesimi, se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi, o in mancanza, dallo stesso concorrente, mediante dichiarazione ex DPR 445/2000.

23. di assumere, qualora aggiudicatario del servizio, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, pena la risoluzione del contratto.

A tal fine l'Appaltatore comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del succitato art. 3 entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Alla domanda/dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.

2) Cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.lgs 50/2016, per un importo garantito pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, ovvero € 11.200,00 (undicimiladuecento/00) costituita mediante fideiussione bancaria oppure fideiussione assicurativa in originale e valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La fideiussione bancaria o assicurativa o dell'intermediario finanziario dovrà, a pena di esclusione, contenere tutte le clausole di cui all'art. 93 sopra citato

La cauzione provvisoria, dovrà essere accompagnata, **pena l'esclusione**, dall'impegno incondizionato del fideiussore, in caso di aggiudicazione, a presentare, la cauzione definitiva di cui all'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo già costituito o da costituirsi, la cauzione provvisoria in forma di fidejussione dovrà essere prodotta dal capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo con indicazione espressa nella fideiussione dei nominativi degli altri componenti il raggruppamento.

Sono consentite le riduzioni della garanzia ai sensi dell'art. 93 del d. lgs. 50/2016. In tale caso la cauzione dovrà essere corredata dalla certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

La cauzione di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della cauzione comporterà l'esclusione dell'offerente dalla gara.

- 3) Copia del presente **"Disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto"** firmato digitalmente per conoscenza ed accettazione dal legale rappresentante o titolare o procuratore dell'impresa singola ovvero nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, dal legale rappresentante o titolare o procuratore di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio.
- 4) Almeno n.2 referenze bancarie, così come specificate nel disciplinare di gara;
- 5) Almeno n. 5 attestazioni rilasciate da Enti committenti così come descritte al punto 22 del disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto;
- 6) Copia **certificazione di qualità** Iso 9001:2008 in corso di validità.
- 7) Eventuali documentazioni e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria, inerenti l'istituto dell'avvalimento, previste dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, da prestare con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, artt. 46 e 47.
- 8) Istanza di sopralluogo: Le ditte offerenti prima della presentazione dell'offerta, dovranno effettuare apposito sopralluogo presso l'area individuata per la realizzazione del servizio (cucina e terminali di somministrazione), al fine di prendere piena visione dell'ubicazione e delle caratteristiche dei plessi scolastici interessati.

A tali sopralluoghi, per ogni società offerente, sarà ammesso esclusivamente il legale rappresentante o suo delegato ai sensi di legge.

I sopralluoghi avverranno con un incaricato del servizio, previo appuntamento.

Per motivi organizzativi ai sopralluoghi potranno presenziare più aziende.

L'Amministrazione comunale rilascerà apposita certificazione riferita a tali visite. Le certificazioni di cui sopra dovranno essere allegate, pena l'esclusione, alla domanda di partecipazione alla gara.

9) documentazione attestante il versamento di € 70,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le modalità, nella misura indicata ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito ANAC www.anticorruzione.it. Si ribadisce che a comprova dell'avvenuto pagamento, il concorrente dovrà allegare all'offerta, a pena di esclusione, copia della ricevuta di pagamento on-line trasmessa via posta elettronica dall'Autorità nell'ipotesi di pagamento mediante carta di credito, oppure copia dello scontrino rilasciato nell'ipotesi di pagamento in uno dei punti vendita abilitati Lottomatica. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento è causa di esclusione dalla procedura di gara.

La domanda di ammissione alla gara e la dichiarazione di cui al precedente punto 1) deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

La domanda di ammissione alla gara e la dichiarazione di cui al precedente punto 1), deve essere redatta preferibilmente in conformità al modello **(Allegato 1)**.

L'Ente appaltante si riserva di chiedere al concorrente di completare i certificati, i documenti e le dichiarazioni presentate ovvero di chiarirli, verrà applicato l'art.83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 in materia di soccorso istruttorio.

La mancata produzione della dichiarazione di cui al punto 1), e la mancata produzione della cauzione provvisoria di cui al punto 2) nei termini e nei modi previsti o produzione di importo inferiore a quello richiesto nel medesimo punto, comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara. Saranno escluse le associazioni o i consorzi già costituiti o da costituirsi per i quali anche una sola delle imprese non abbia presentato la predetta dichiarazione.

Saranno altresì esclusi i soggetti che intendendo fruire della possibilità dell'avvalimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Sarà motivo di esclusione la situazione in cui si accerti che la situazione di controllo ex art. 2359 del codice civile ha influito sulla formulazione dell'offerta del concorrente.

Comporterà altresì l'esclusione del concorrente dalla gara la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione di gara, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.

Qualora quanto dichiarato in sede di gara dal concorrente aggiudicatario non corrisponda a quanto risulta dai certificati e/o documenti prodotti e/o quanto accertato d'ufficio dalla Stazione Appaltante, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione provvisoria e alle necessarie comunicazioni alla competenti autorità.

Art.10 sub 2) - Contenuto busta telematica B-“Offerta tecnica” SECONDO Step percorso guidato invia offerta “di SINTEL”

La busta **B** dovrà contenere il progetto-offerta/relazione redatto in lingua italiana ed in conformità con quanto richiesto nel Disciplinare e Capitolato speciale d'appalto.

La busta **B** dovrà essere composta dal progetto-offerta/relazione (massimo 20 pagine esclusi gli allegati, formato A4, PDF/A) e dagli eventuali allegati (formato A4, PDF/A), tutti singolarmente firmati digitalmente ed inseriti in un unico file compresso (tipo ZIP). Il file così composto, di dimensioni non superiori a 50MB, dovrà essere caricato, a pena esclusione, nell'apposito campo "offerta tecnica" presente sulla piattaforma Sintel.

I punteggi per la valutazione del progetto sono dettagliatamente riportati nel paragrafo successivo.

Art.10 sub 3) - Contenuto busta telematica C- "Offerta economica" TERZO Step percorso guidato invia offerta "di SINTEL"

Nella busta "**C**" devono essere contenuti, i seguenti documenti: dichiarazione (redatta in conformità all'**allegato 2**) del presente disciplinare titolato "**Modulo dell'offerta**"), redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente l'indicazione dell'offerta economica (in cifre e in lettere), al netto dell'Iva, relativa del costo pasto a base di gara. In caso di contrasto tra le due indicazioni (cifre e lettere) prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione (art. 72, R.D. 23.05.1924, N. 827).

Nella busta telematica contenente l'offerta economica oltre all'**allegato 2**) dovrà essere inserito il seguente documento firmato digitalmente:

SCANSIONE, firmata digitalmente, della marca da bollo da €.16,00.

La marca da bollo è necessaria a titolo di prova dell'assolvimento del pagamento dell'imposta di bollo. Alla ditta aggiudicataria verrà chiesto di trasmettere dopo la comunicazione dell'avvenuto affidamento copia del documento offerta economica in originale con l'applicazione della marca da bollo da €. 16,00, sopra scansita.

Gli importi dichiarati da operatori economici devono essere espressi in euro. La dichiarazione di cui sopra deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o suo procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in consorzio o ancora da riunirsi in ATI, la dichiarazione di cui sopra deve essere sottoscritta rispettivamente dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo o del consorzio già costituiti o da ciascun concorrente che costituirà l'associazione o il consorzio. Alla dichiarazione relativa all'offerta economica deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

Nel caso in cui detti documenti siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Art.10 sub 4) DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DELL'OFFERTA

Terminata la compilazione dell'offerta economica, al **QUARTO Step** del percorso guidato "Invia offerta" Sintel genererà, un documento d'offerta in formato ".pdf", riepilogativo dell'intera offerta, che dovrà essere scaricato dal fornitore sul proprio terminale e, quindi, sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o soggetto appositamente delegato, senza apporvi modifiche o rinominarlo, e dovrà essere ri-allegato in piattaforma nell'apposito campo.

Nel caso in cui il concorrente sia costituito da associazione temporanea o da un consorzio non ancora costituiti, il documento di cui sopra deve essere sottoscritto digitalmente, con firma multipla parallela, come meglio specificato nell'allegato "*Modalità tecniche per*

l'utilizzo della piattaforma Sintel", da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Nel caso il sottoscrittore sia un procuratore del legale rappresentante munito di idonei poteri, dovrà essere allegata in piattaforma nella Busta telematica 1- Documentazione amministrativa la procura scansionata e firmata digitalmente dal legale rappresentante oppure dallo stesso procuratore, accompagnata dal documento di identità del legale rappresentante.

Al QUINTO ed ultimo step del percorso "Invia offerta" il fornitore dovrà procedere con l'effettiva sottomissione dell'offerta cliccando sulla funzione "Invia offerta".

Art.11 PROCEDURA DI GARA E APERTURA DEI PLICHI

I plichi elettronici saranno aperti il giorno 04/08/2016 alle ore 10,30 presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Robbio, piazza Libertà n. 2, Robbio dal RUP.

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

In data **04/08/2016** alle ore **10,30**, presso la sede sopra indicata si procederà in seduta pubblica, operando attraverso il Sistema, all'esame delle domande di partecipazione e della documentazione a corredo delle stesse, pervenute nel termine stabilito dal disciplinare di gara.

Si verificherà la regolarità e il possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziario e tecnico previsti dal presente disciplinare, escludendo tutte le imprese che abbiano prodotto una documentazione errata, incompleta o non rispondente ai requisiti richiesti.

La Commissione allo scopo nominata procede a verificare la documentazione di gara e le dichiarazioni rese.

Le Offerte economiche, nonché il Documento di Offerta in formato pdf resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile.

Alla seduta pubblica possono partecipare i seguenti rappresentanti dei concorrenti: titolare o legale rappresentante dell'impresa o un dipendente dell'impresa munito di proprio documento di identità in corso di validità e di idonea delega.

Come stabilito dall'art. 36 co. 6 del D.Lgs 50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale avverrà esclusivamente sull'aggiudicatario.

Nella stessa seduta relativa alla analisi della busta relativa alla DOCUMENTAZIONE (BUSTA ELETTRONICA A) o nell'eventuale successiva seduta si procederà all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti generali e speciali. L'eventuale esclusione dalla gara verrà immediatamente comunicata per via telematica al concorrente inadempiente.

Il RUP stenderà quindi l'elenco dei soggetti ammessi alla successiva fase di valutazione delle offerte Tecniche, rimettendo gli atti alla Commissione giudicatrice.

La Commissione Giudicatrice procederà all'apertura delle offerte tecniche al solo fine di verificare la presenza del progetto tecnico.

Successivamente, riunita in seduta non pubblica, esaminerà le offerte tecniche presentate dalle Ditte offerenti assegnando i relativi punteggi secondo i criteri sotto indicati.

In seguito sarà comunicato alle Ditte tramite la funzionalità "**comunicazioni della procedura**" della piattaforma SinTel, il giorno e l'ora per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, la Commissione procederà offline, esclusivamente sulla base di quanto sotto indicato nello stesso art. 11 sub 1 (Modalità di valutazione dell'offerta).

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI " non considerando la graduatoria presentata

dalla piattaforma.

Il Presidente, sulla base del punteggio totale conseguito, procederà all'aggiudicazione provvisoria nei confronti della Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, lasciando impregiudicata la possibilità dell'esame della congruità e/o dell'anomalia del prezzo stesso.

Art.11 sub 1) - Modalità di valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50 e s.m.i. sulla base dei parametri qui di seguito indicati, assegnando un punteggio massimo di 100 così suddiviso:

A. OFFERTA TECNICA: incidenza massima punti 70

Saranno valutati gli elementi di coerenza progettuale, innovazione e sviluppo rispetto agli attuali standard qualitativi

B. OFFERTA ECONOMICA: incidenza massima punti 30.

a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 70/100
a.1 Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.	Attribuzione di un punteggio massimo di
<p>a.1.1. organizzazione del servizio</p> <p>a.1.1.1. descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – <i>Saranno valutate le modalità operative di svolgimento del servizio, nonché la tempestività, la qualità del servizio proposto per le emergenze, assegnando proporzionalmente il punteggio</i> punti 6</p> <p>a.1.1.2. tipologia e distanza dei centri di emergenza</p> <p>Disponibilità di un centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione nel raggio di 25 km dal centro del Comune di Robbio (Allegare copia autorizzazione sanitaria per pasto veicolato e contratto di locazione o proprietà)</p> <p>– la valutazione avverrà come di seguito specificato : fino a 10 Km. Punti 4 da 11 a 15 km Punti 2 da 16 a 25 Km. Punti 1</p> <p style="text-align: center;">punti 4</p>	Punti 10
<p>a.1.2. organizzazione del personale</p> <p>a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale –<i>sarà valutata la qualità dell'organizzazione del personale dedicato con assegnazione di punteggio proporzionale</i> punti 4</p> <p>a.1.2.2. piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto – <i>sarà valutato il numero di ore di formazione pertinenti al servizio</i> punti 4</p>	Punti 8
<p>a.1.3. descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza - <i>punteggio proporzionale ai certificati di qualità posseduti</i></p>	Punti 4
a.2 Elementi qualitativi relativi al servizio.	Attribuzione di un punteggio massimo di 48/100
<p>a.2.1. qualità delle derrate alimentari</p> <p>a.2.1.1. Modalità di selezione dei fornitori e controllo nei confronti degli stessi- <i>sara' valutata la presenza di accordi contrattualizzati con i fornitori che prevedano sanzioni per inadempienze ,presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con i fornitori</i> punti-6</p>	

<p>a.2.1.2. Fornitura prodotti valutati in base al numero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> prodotti filiera corta punti 6 <input type="checkbox"/> DOP, IGP - punti 6 <input type="checkbox"/> agricoltura bio - punti 6 <input type="checkbox"/> tracciabilità fornitura punti 6 <input type="checkbox"/> prodotti locali punti 6 	Punti 30
<p>a.2.2. miglorie</p> <p>a.2.2.1. Miglorie dedicate al servizio:</p> <p>PROPOSTE progettuali miglioramento centro cottura - saranno valutate le miglorie sotto il profilo funzionale e di valorizzazione strutturale.</p> <p style="text-align: right;">punti 8</p> <p>a.2.2.2 Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio-saranno valutate le proposte sulla base dell'utilità per il servizio ad insindacabile giudizio della Commissione punti 4</p>	Punti 12
b. Elementi economici dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo
<p>Prezzo (costo pasto), con attribuzione del punteggio massimo all'offerta più bassa e con attribuzione di punteggi in modo inversamente proporzionale alle altre offerte, secondo la seguente formula :</p> <p>COSTO PASTO</p> $X = (30 \times PM) : PD$ <p>Dove X = punteggio da assegnare</p> <p>PM = prezzo minore complessivamente offerto PD = prezzo offerto della singola</p>	Punti 30

Saranno escluse offerte economiche con un ribasso superiore al 5%.

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa determinata da apposita Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

La Commissione attribuirà il punteggio unanimemente sulla base dei criteri sopra indicati.

La somma dei punteggi attribuiti per offerta economica e relazione tecnica determinerà la graduatoria finale, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo.

Art.12 - Aggiudicazione

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del Responsabile del settore alla persona.

La Stazione Appaltante procede quindi alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, idoneità professionale previsti dagli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016 e dalle altre disposizioni di legge e regolamentari.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il concorrente Aggiudicatario.

Prima della stipulazione del contratto, il concorrente aggiudicatario sarà tenuto a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste nel capitolato speciale. La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato.

Sarà parimenti motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria.

Salvo valida giustificazione, nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente tutti gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o li esegua in modo irregolare e/o incompleto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, oltre alla decadenza dell'aggiudicazione dell'appalto al soggetto inadempiente ed all'incameramento della cauzione provvisoria, salva ed impregiudicata la facoltà dell'Azienda di richiedere i maggiori danni, sorge a favore di quest'ultima il diritto di assegnare l'appalto al soggetto che segue in graduatoria. Sono in ogni caso a carico del soggetto inadempiente le maggiori spese sostenute dalla Stazione Appaltante. L'esecuzione in danno non esime la ditta da eventuali responsabilità civili.

Art.13 Incompletezza e irregolarità, soccorso istruttorio.

Ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive obbligano il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari a 0,0001 del valore della gara il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. Tale disposizione si applica a ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni anche di soggetti terzi che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge e al presente disciplinare.

In tal caso, la stazione appaltante assegna un termine, non superiore a giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità non essenziali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante non ne richiede la regolarizzazione, né applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine il concorrente è escluso dalla gara. Qualora la cauzione venisse parzialmente escussa per il pagamento della sanzione, vi è l'obbligo, pena l'esclusione, del reintegro della stessa. Valgono le precisazioni contenute nelle determinazioni n. 1 dell'8 gennaio 2015 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

Art. 14 – Soggetti ammessi all'apertura delle offerte

Possono presenziare all'apertura delle offerte, nelle sedute pubbliche, i titolari e/o legali rappresentanti delle ditte concorrenti, ovvero persone

munite di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. Prima dell'ammissione ai soggetti sopra nominati, sarà chiesto di esibire i documenti comprovanti la loro identità e il potere di rappresentanza. I soggetti che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto dell'offerente non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni.

Art. 15 – Offerte anormalmente basse

In base al disposto dell'art. 97 co. 3 del D.Lgs 50/2016, poiché il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara.

Art. 16 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13, comma 1 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo appalto, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti e le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno comunale addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - collaboratori, professionisti, consulenti che prestino attività di consulenza ed assistenza in ordine al procedimento di gara;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e successive mod. ed integrazioni;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Robbio quale ente appaltante.

Parte III **ALTRE INFORMAZIONI**

Il disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto non vincolano la Stazione Appaltante, la quale si riserva la facoltà, con decisione motivata, di revocare, sospendere o non aggiudicare la gara, così come di prorogare la data per la presentazione delle offerte dandone pubblicazione sul sito internet e comunicazione sulla piattaforma Sintel, senza che gli interessati possano eccepire alcuna pretesa al riguardo.

Niente potrà quindi pretendersi da parte degli offerenti nei confronti della Stazione Appaltante per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

Nessun compenso verrà riconosciuto alla ditta concorrente, anche se soccombente, per lo studio e la compilazione delle offerte, i cui elaborati non saranno restituiti e resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

- **Sono escluse le offerte che presentano un importo pari o superiore rispetto alla base d'asta.**
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
- La stazione appaltante si riserva il diritto di non procedere ad aggiudicazione, nel caso di non convenienza od inidoneità delle offerte presentate.
- Tutta la documentazione di cui agli allegati alla lettera di invito dovrà essere sottoscritta con firma elettronica o firma digitale del legale rappresentante e timbro dell'impresa.
- Il DUVRI è depositato agli atti d'ufficio.

Sono allegati al presente disciplinare di gara, costituendone parte integrale e sostanziale:

Allegato 1): Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva.

Allegato 2): Modulo dell'offerta economica.

ALLEGATO 1 - Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva

Al Comune di

Robbio (PV)

OGGETTO: domanda di partecipazione alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e per gli anziani del comune di Robbio, per anni 3, rinnovabile per ulteriori anni 1 – CIG N. 675261957A .

IL SOTTOSCRITTO

NATO A.....IL

RESIDENTE NEL COMUNE DI

PROVINCIA.....(.....).....VIA/PIAZZA

CODICE FISCALE

LEGALE RAPPRESENTANTE IN QUALITA' DI

DELLA SOCIETA'/IMPRESA

CON SEDE LEGALE IN

VIA/PIAZZA c.a.p.

P.IVA.....Tel.....Fax.....

.....E MAIL

P.E.C.

ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, sotto la propria esclusiva responsabilità e consapevole delle sanzioni previste dalla legislazione penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti:

DICHIARA

Di partecipare alla gara come (barrare la casella che interessa):

- come impresa singola
- in associazione temporanea di imprese o consorzio ordinario (art. 48 comma 11 D.Lgs. n. 50/2016) con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

impresa capogruppo:

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

imprese mandanti o consorziate:

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

Le imprese suindicate non partecipano al presente appalto in altro modo.

INOLTRE DICHIARA di:

- non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'articolo 80 del D.Lgs 50/2016, e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare (indicando specificatamente dette condizioni);
 - l'inesistenza di alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare stabilite dall'art. 12 del D.lgs. 17.03.1995, n. 157, come sostituito dall'art. 10 del D.Lgs. 65/2000 e di qualsivoglia causa di impedimento a contrarre/stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione;
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, come da apposita dichiarazione ai sensi dell'art.17 della legge 12 marzo 1999 n.68;
 - che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i.; **Oppure** che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;
 - di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
 - di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n.), l'INAIL (matricola n.) e di essere in regola con i relativi versamenti;
 - che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di: per le seguenti attività:
- e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (*per gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, ex art. 49 del D.lgs 50/2016, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza*):
- numero di iscrizione
 - data di iscrizione
 - durata della ditta/data termine
 - forma giuridica

titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (*indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e il luogo di residenza*):

.....
(*per le società cooperative, in alternativa a presentazione di apposita certificazione*) Che l'impresa è iscritta nell'apposito Registro prefettizio (*indicare estremi completi*);

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel disciplinare di gara e relativi allegati, nel capitolato speciale d'appalto regolanti il servizio;

- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni nonché di tutti gli oneri a carico dell'aggiudicatario previsti nel Capitolato speciale d'appalto;

- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;

- relativamente al presente appalto di eleggere domicilio in (....) via

..... n. cap

faxe-mail Pec, e ai fini delle comunicazioni

relative al presente appalto di accettare che ogni comunicazione venga trasmessa al seguente indirizzo

di posta certificata.....(in caso di mancanza di un indirizzo di posta certificata, indicare il numero di fax

- (*nel caso di associazione o consorzio*) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa.....e

dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45 del D.lgs 50/2016 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

- di attestare presso quale Ufficio dell'Agenzia delle Entrate si è iscritti;

- di essere consapevole che il Comune può esercitare la facoltà di esecuzione di urgenza dell'appalto e quindi richiedere, nelle more di stipula del contratto, l'inizio delle attività e dei servizi ricompresi nell'appalto di che trattasi (da cui decorreranno tutti i termini essenziali previsti nel capitolato) previa produzione della cauzione definitiva e delle polizze assicurative previste nel capitolato che il soggetto affidatario si obbliga ad effettuare per ottemperare all'esecuzione anticipata;

- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il soggetto concorrente verrà escluso dalla procedura di gara, o, se già aggiudicatario, decadrà dall'Aggiudicazione medesima e la Stazione Appaltante avrà la facoltà di escutere la cauzione; inoltre qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile;

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

- di essere in possesso degli ulteriori requisiti previsti dall'art. 83 del d. lgs. 50/2016 come sotto specificati:

- almeno 2 dichiarazioni bancarie, rilasciate da istituto bancario / intermediario autorizzato ai sensi della L. 385/1993 attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa, con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo della gara;
 - di aver realizzato, complessivamente, negli ultimi tre esercizi finanziari, ovvero per il triennio 2013/2015 un fatturato specifico nel settore della refezione scolastica per un importo di €. 280.000,00 (Iva esclusa);
 - di essere in possesso di una certificazione del proprio sistema di gestione della qualità (SGQ), di conformità alla norma EN ISO 9001:2008 avente ad oggetto il servizio ricompreso nell'appalto rilasciata da un ente di certificazione accreditato SINCERT o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento SGQ, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016, come da copia della certificazione richiesta in corso di validità allegata;
 - di aver svolto con esito positivo nei tre anni scolastici 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015 almeno cinque servizi di refezione scolastica, di cui almeno n.1 (uno) nell'anno scolastico 2014/2015 (il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, la durata contrattuale, committente, tipologia di contratto, oggetto del contratto, valore economico complessivo e medio annuo), valore pari a quello stimato per l'appalto (Euro 140.000,00 annuo). *Se trattasi di servizi prestati a favore di enti pubblici, il possesso del requisito deve essere provato da certificati rilasciati e vistati dagli Enti medesimi, se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi, o in mancanza, dallo stesso concorrente, mediante dichiarazione ex DPR445/2000.*
- di assumere, qualora aggiudicatario del servizio, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, pena la risoluzione del contratto. A tal fine l'Appaltatore comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del succitato art. 3 entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Lì, _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Avvertenza:

A PENA DI ESCLUSIONE, allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto, ecc.) e sottoscrivere digitalmente.

ALLEGATO 2) – MODULO OFFERTA ECONOMICA

Spett.le
COMUNE di ROBBIO
Piazza Libertà N. 2
27038 ROBBIO

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI ROBBIO PER ANNI 3 RINNOVABILE PER ULTERIORI ANNI 1 – CIG N. 675261957A

MODULO OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ – residente in _____ Via _____, nella sua qualità di legale rappresentante/Procuratore speciale della ditta _____ con sede in _____ Via _____, (codice fiscale/P. IVA _____), tel. _____, Fax _____

e-mail _____, casella di Posta Elettronica Certificata _____ con riferimento alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e per gli anziani del Comune di Robbio per anni 3 rinnovabile per un ulteriore anno, **CIG. N. 675261957A, il cui importo a base d'appalto è** stimato in presuntivi Euro 420.000,00(quattrocentoventimila/00) (IVA esclusa) più €. 140.000,00 (centoquarantamila) (IVA esclusa), relativo all'eventuale rinnovo per anni 1 di oltre €. 500,00 (cinquecento/00) per costi della sicurezza non soggetti a ribasso

OFFRE :

Prezzo singolo pasto offerto per il servizio di mensa scolastica per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa della scuola dell'infanzia e primaria, dipendenti comunali

(in cifre) € _____ = **(I.V.A. di legge esclusa)**
(in lettere) _____ / ____ **(I.V.A. di legge esclusa)**

Prezzo singolo pasto offerto per il servizio di mensa anziani

(in cifre) € _____ = **(I.V.A. di legge esclusa)**
(in lettere) _____ / ____ **(I.V.A. di legge esclusa)**

pari ad un ribasso **percentuale unico** rispetto al prezzo unitario a base d'asta (€. _____ I.V.A. Esclusa) del:

_____ % (in cifre)

_____ (in lettere)

Oltre ad €. _____ (IVA esclusa) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

E DICHIARA

Che il costo degli oneri della sicurezza aziendali, cioè inerenti i rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice, di cui al comma 10 dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 già compreso nell'offerta presentata ammonta a € oltre IVA

Il sottoscritto dichiara inoltre

1. che i prezzi offerti sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consentono di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
2. che l'importo finale del contratto sarà dato dalla moltiplicazione del prezzo unitario offerto per il numero di pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno e per il numero di anni di durata del contratto;
3. che l'importo offerto si intende comprensivo di tutti i servizi e prestazioni accessorie previsti dal capitolato, nonché degli oneri per il personale ed eventuali altri oneri inerenti il servizio e le attività ivi previste.
4. di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, delle norme di gara contenute nella lettera di invito alla procedura negoziata e relativi allegati;
5. che la presente offerta ha validità per giorni (almeno 180) ed è immediatamente impegnativa per l'impresa.

_____ lì _____

Firma elettronica o firma digitale del Legale rappresentante e timbro dell'impresa

(timbro e firma per esteso)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER PROCEDURA NEGOZIATA**

**L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E PER GLI
ANZIANI DEL COMUNE DI ROBBIO PER ANNI 3
RINNOVABILE PER ULTERIORI ANNI 1**

(CODICE CIG: 675261957A)

Art.1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE - PRODUZIONE PASTI SCOLASTICI, DIPENDENTI DEL COMUNE DI ROBBIO E ANZIANI consistente nella:

- fornitura, deposito derrate alimentari e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all'interno della Scuola dell'Infanzia di Via Garibaldi, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche;
- preparazione, consegna e somministrazione pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell'infanzia Sanner e della scuola Elementare;
- preparazione pasti anziani;
- preparazione e consegna pasti per i dipendenti comunali presso il Palazzo Municipale;
- pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina e relativi arredi ed attrezzature,
 - locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature;(incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario)
- La fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti.
- Fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette tutti monouso presso il refettorio della scuola Elementare e della Scuola Materna;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
- informatizzazione dei buoni pasto ;

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

ART. 2 - COORDINAMENTO E ALTRI SERVIZI

Coordinamento tramite n. 1 coordinatore delle attività alla cucina di Via Garibaldi, compresi i rapporti con gli Uffici comunali competenti. Presenza di una dietista.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, le aziende partecipanti dovranno mettere a disposizione, pena esclusione, un secondo centro di

cottura alternativo compreso entro la distanza stradale massima di 25 km dalla Sede del Comune di Robbio.

Art. 3 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicito presso il centro cottura, Scuola dell'infanzia di Via Garibaldi nei confronti dell'utenza, per il numero di pasti presunti (calcolati sulla base dell'anno 2015) come di seguito indicato:

SCUOLA DELL'INFANZIA SANNER (ORARIO PRANZO 11,30)

Il servizio prevede la preparazione, consegna e somministrazione dei pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell'Infanzia Sanner, il lavaggio delle stoviglie nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell'Infanzia per un numero presunto di 7.960 pasti all'anno.

E' inoltre previsto da tale cucina, la preparazione e la consegna ove richiesto dei pasti per tutte le altre utenze del Comune di Robbio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

SCUOLA ELEMENTARE D. ALIGHIERI (ORARIO PRANZO 13,00)

Il servizio prevede, il confezionamento, il trasporto dalla Cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, per un numero presunto di 9.550 pasti all'anno. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

ANZIANI A DOMICILIO (ORARIO PRANZO 11,30)

Il servizio prevede la preparazione e il confezionamento in monoporzioni sigillate, dal lunedì alla domenica, per tutti i mesi dell' anno, per un numero presunto di 9.880 pasti all'anno. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice, mentre il trasporto e la consegna avverrà a cura del Comune di Robbio.

DIPENDENTI COMUNALI (ORARIO PRANZO 13,00)

I pasti vengono confezionati in monoporzione nella cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner e consegnati ai dipendenti nei giorni di rientro pomeridiano per un numero presunto di 350 pasti all'anno.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell' applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Impresa Appaltatrice.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta di stagione o yogurt o dolce
- ❖ acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ❖ pane
- ❖ formaggio o affettato
- ❖ tranci di pizza margherita
- ❖ frutta di stagione
- ❖ una bottiglietta di acqua minerale naturale
- ❖ n. 2 tovaglioli di carta
- ❖ n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore “presunto”: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art. 4 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

3 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia

Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell' A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;

- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.T.S. E' consentito l' utilizzo dei prodotti surgelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede allegate:
- Norme generali per l'applicazione del menu',
- Metodi di cottura;
- Prospetto grammature;
- Qualità materie prime per la ristorazione scolastica, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 5 – PREPARAZIONE DEI PASTI

5 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

5 b) Composizione:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu' allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.T.S. e della Commissione Mensa.

5 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi,

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 e) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione A.T.S) renderanno noti al responsabile del servizio mensa –all’inizio dell’anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l’A.T.S. competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l’apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in “bianco”, previa comunicazione da parte dell’utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

5 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di “colazioni al sacco” per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al precedente comma, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 6 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d’utenza nel precedente art. 3, a cura dell’appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art. 7 – PERSONALE

7 a) Personale:

L’Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l’ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione).

Nel caso di assenza del personale della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all’immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l’approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

7a1) Obblighi dell’appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti

Ai sensi dell'art. 30, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto si applica il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di corretta esecuzione del servizio e previa rilascio acquisizione del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'appalto, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore stesso.

7 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

7 c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

7 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 8 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento

sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art. 9 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati.

9 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

9 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge.
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

9 c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

9 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art. 10 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatasi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

Art.11 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina ubicata presso la Scuola dell'Infanzia Sanner e i refettori del Comune di Robbio.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

11 a) Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

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

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

Al riguardo si intendono richiamate le norme legislative qui di seguito:

- D.Lgs. 09/04/2008 n. 81: segnatamente ma non esclusivamente per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento;
- Legge 30/04/1962 n. 283 - D.P.R. 26/3/1980 n. 327 - tabelle UNI 8421: precipuamente ma non esclusivamente per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina;
- Legge 06/12/1971 n. 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n°68 del Ministero degli interni - norme CEI 61 e II 1980;
- ogni altra vigente normativa.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui alla L.GS 81/2008 e s.s.m.i;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessita (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

11 b) Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner di viale Lombardia.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

Art.12 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

12 a) Manutenzione ordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

12 b) Manutenzione straordinaria

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione straordinaria che riguardi la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la Cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner.

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

12 c) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

12 d) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
 - locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate “a regola d’arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell’azienda appaltatrice.

12 e) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell’Ente appaltante.

E’ tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

12 f) Materiali di pulizia e consumo:

L’appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell’appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

12 g) Trasporto

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 art. 46 e s.s.m. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un’ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia tra i 60 – 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti.

12h) Rispetto D.lgs 81/08 – Oneri Aggiuntivi

L’impresa è tenuta all’osservanza di tutte le disposizioni del D.lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni. L’impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza.

Art. 13 - INFORMATIZZAZIONE BUONI PASTO - RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi con incasso in favore dell'Amministrazione Comunale per gli utenti del servizio di refezione scolastica, secondo modalità e condizioni di seguito specificate.

Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'avvio dell'appalto, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, sino alla conclusione dell'appalto di cui alla presente documentazione.

Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Ente non intende assumersi alcun onere sia economico che gestionale per il quale sarete adeguatamente delegati (es. non esaustivi Business Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.)

Descrizione del sistema informatico

- L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere la gestione completa della prenotazione dei pasti, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni;
- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica che garantiscano una adeguata copertura sul territorio e che siano automaticamente rendicontate sul sistema informativo, senza richiedere l'intervento manuale (si intende compreso qualsiasi componente da posizionare presso i punti di ricarica);
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, attraverso un sistema interamente web based.;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite sms secondo le modalità che verranno definite dall'ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio. A seguito della prenotazione automatica, ed a supporto dell'attività del Centro Cottura, entro un orario prestabilito del mattino, il Sistema elaborerà un riepilogo dei pasti prenotati, genererà le stampe per la produzione riportando i dati totali utili suddivisi per tipologia di pasto, ed il prospetto suddiviso per scuola, classe, refettorio, turno di refettorio, tipo persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati del personale adulto, insegnante o ausiliario;
- Il sistema informatico dovrà permettere la successiva ed eventuale gestione di ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo di esempio (non esaustivo), gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, utilizzando la stessa banca dati anagrafica senza duplicazione o disallineamento dei dati.
- Il sistema informatico dovrà altresì prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei famigliari, che possono variare nel tempo;
- In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. Il sistema dovrà prevedere la gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'ente;
- In sistema dovrà prevedere una parte di accesso da parte degli utenti ove questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti erogati) Il sistema dovrà permettere la stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

Oneri a carico della Ditta Appaltatrice

La Ditta Appaltatrice avrà a suo carico:

- la fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell' hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto (compresi quindi anche gli oneri relativi all'hosting, invio SMS, ecc.);
- La formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso (questo in formato informatico);
- Il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- invio via SMS o MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale (costo sms compreso);
- predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito.

Procedure di promozioni annuali prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

- Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tal fine, la Ditta Appaltatrice verrà designata "Titolare di trattamento personale dei dati", in conformità al D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione essa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al concedente senza alcun onere o costo aggiuntivo. La banca dati dovrà essere trasmessa in formato standard (txt, csv, mdb, ecc., documentato [descrizione campi, correlazione tabelle, ecc.] e aperto) insieme a eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati, l'ente si riserva la facoltà in questo caso di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software.

Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

- Inserimento e aggiornamento della banca dati utenti prima dell'inizio del nuovo anno scolastico;
- Incasso diretto dei pasti.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

- Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica" attraverso ricariche ad importo libero presso punti di ricarica dislocati presso esercizi pubblici e scelti in accordo con il Comune e con modalità con RID Bancario e Carta di Credito on-line (l'eventuale sistema da predisporre presso i punti risulta compreso nel presente appalto);
- Ad ogni utente nuovo iscritto sarà consegnato un codice con la quale verranno effettuati i pagamenti presso i punti di ricarica;
- Il pagamento (con qualsiasi modalità sarà effettuato) confluirà nel Conto personale creato sul Sistema informativo che in tal modo sarà alimentato e sul quale confluiranno anche le presenze al servizio di ogni singolo alunno, che andranno a scalare su tale conto il costo del pasto ad essi attribuito.

Rilevazione delle presenze

Fino all'operatività del sistema informatizzato di pagamento da parte dell'utenza, qualora la ditta non riesca per motivi tecnici ad attivare il servizio dall'inizio dell'appalto, si proseguirà mediante l'utilizzo dei buoni cartacei. Pertanto la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere giornalmente alla rilevazione delle presenze degli alunni che usufruiscono del pasto nonché alla registrazione dell'effettiva consegna del "buono pasto" da parte degli stessi, nei modi e nei tempi che saranno concordati con il Responsabile del Servizio Istruzione e con la Dirigenza Scolastica. Alla fine di ogni mese la Ditta Appaltatrice trasmetterà al Comune i tabulati riepilogativi di riscontro.

Art.14 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 11 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

Art.15 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 16 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 18 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 19 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'A.T.S. competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art. 20 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 21 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 22 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - Euro 5.000.000.000= per sinistro
 - Euro 250.000.000= per persona
 - Euro 1.500.000.000= per danni a cose o animali
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - Euro 500.000.000= per sinistro
 - Euro 250.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 23 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

Art. 24 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento degli importi dovuti avverrà in ratei mensili posticipati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, e in caso di ritardo dei pagamenti troverà applicazione quanto previsto dal D.Lgs. 231/2002 e s.m.i.

L'Amministrazione appaltante si riserva, dopo l'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipulazione del contratto, di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal D.Lgs. 231/2002 e s.m.i.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 25 - REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94 e s.m.i., si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio

del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività", pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 26 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 13, dello stesso D.Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto all'aggiudicatario di subappaltare parte del presente servizio, salvo non ricorrano le seguenti condizioni: - l'appaltatore ha dichiarato in sede di gara la volontà subappaltare parte del servizio per il quali egli possiede i requisiti di qualificazione professionale previsti dalla legge e dalla presente procedura di gara; - il subappalto avvenga nei limiti di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; - l'aggiudicatario abbia previamente richiesto ed ottenuto dall'amministrazione comunale l'autorizzazione al subappalto. L'autorizzazione al subappalto potrà essere rilasciata solo:

a) dopo che sia stato depositato presso il Comune copia del contratto di subappalto da cui risulti in modo inequivoco il corrispettivo pattuito per le prestazioni affidata al subappaltatore;

b) se dalla copia del contratto di subappalto emerga che il corrispettivo erogato al subappaltatore non è inferiore all'80% dei prezzi stabiliti sulla base dell'offerta presentata dall'appaltatore principale in sede di gara;

c) previo accertamento che a carico del soggetto subappaltatore non ricorra alcun motivo di esclusione previsto dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

In nessun caso il subappaltatore potrà procedere ad ulteriori affidamenti in subappalto o subcontratto;

L'Appaltatore, ove autorizzato al subappalto, provvederà autonomamente a liquidare gli eventuali subappaltatori e trasmetterà, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture con annotazione dei pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore.

Art. 27 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- | | |
|----------|--|
| € 250,00 | ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad seguire i controlli di conformità; |
| € 50,00 | per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu; |
| € 50,00 | per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione; |
| € 50,00 | per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche; |
| € 100,00 | per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti; |

€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 75,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 130,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 300,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1.500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI RECESSO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a)** cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b)** grave intossicazione alimentare;
- c)** gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d)** mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e)** reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;

- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Nel caso di cessazione per colpa o recesso unilaterale dell'appaltatore, l'Amministrazione committente procede all'escussione della fideiussione ed ha facoltà di rivalsa sui crediti per le fatture da liquidare a ristoro dei danni subiti e dell'eventuale maggiore spesa conseguente il nuovo contratto.

Al verificarsi di tali circostanze, l'Ente può aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria con diritto al risarcimento del maggior onere sostenuto.

In ogni caso trovano applicazione gli artt. 108 e 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art 29 – ESECUZIONE D'URGENZA

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace salvo che, in casi d'urgenza la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste al co. 8 dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016.

Art 30 – RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 62 del 16/04/2013, è causa di risoluzione del presente contratto d'appalto il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, emanato con il medesimo D.P.R. 62/2013, nonché di quelli derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Robbio, in quanto applicabili.

Art. 31 – CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari ad €. 11.200,00 (2% importo a base di gara) di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

Art. 32 - OBBLIGHI RELATIVI ALLE NORME SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI, SULLA TRASPARENZA, L'ANTICORRUZIONE E SULL'INCOMPATIBILITÀ E/O INCONFERIBILITÀ DELL'INCARICO PUBBLICO

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che il Comune di Robbio dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare

operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconferibilità e/o di incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 8 aprile 2013 n. 39.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s. m. e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Robbio che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 33 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D. Lgs. 50/2016.

Art. 34 – SPESE

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria, comprese le spese inerenti la Commissione giudicatrice, preventivate nell'ammontare massimo di euro 500,00 e le spese di redazione dell'atto in forma pubblica amministrativa.

Art. 35 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 36 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il Tar Lombardia.

Art. 37 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C. nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 38 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrale e sostanziale:

- Norme generali per l'applicazione del menu' - allegato a)
- Metodi di cottura – allegato b)
- Prospetto grammature – allegato c)
- Qualità materie prime per la ristorazione scolastica – allegato d)
- Menu' – allegato e)

Art. 39 – TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Robbio.

Responsabile del trattamento è il responsabile del Servizio alla Persona: Dott.ssa Giovanna Capelletto.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Robbio che si occuperanno della procedura in questione.

Art. 40 – ALTRE INFORMAZIONI

La lettera di invito, il disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto e gli allegati, sono pubblicati:

1. Albo Pretorio Comunale.

2. Sito internet del Comune di Robbio all'indirizzo specifico: www.comune.robbio.pv.it, sia nella sezione "Eventi e News" che in quella "Amministrazione trasparente" sotto la sezione "Bandi di gara".

Ogni difformità, incompletezza e sussistenza di errori sostanziali nella documentazione di offerta è motivo di esclusione a giudizio della Commissione.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, se di convenienza.

La stazione appaltante si riserva di differire o revocare il presente procedimento di Gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese, o altro.

ALLEGATO A)
Norme generali per l'applicazione del menu'



NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEL MENÙ

- ❶ Ogni pasto comprende una porzione di pane **non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro)** e acqua potabile o minerale.
- ❷ E' consigliabile per i primi, utilizzare anche pasta integrale, riso integrale o parboiled, farro, orzo, miglio, avena, couscous, ecc. **È preferibile evitare le paste ripiene (lasagne, tortellini, ecc.)**
- ❸ Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo. Si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, **priva di additivi e grassi aggiunti** presenti invece nei prodotti precucinati. **Sono da evitare affettati e salumi** alimenti ricchi di additivi quali glutammato, nitriti e nitrati, ingredienti il cui consumo, in particolar modo per bambini/ragazzi, deve essere moderato.
- ❹ I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. **Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.)**.
- ❺ È consigliabile incentivare il consumo di pesce. La scelta del pesce deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca,...scegliendo le parti con meno o senza lisce. **Da escludere il pesce preimpanato e/o fritto (bastoncini, crocchette, ecc.)**
- ❻ Il contorno può essere consumato anche all'inizio del pasto; scegliere tra verdure fresche e/o surgelate, alternando i tipi durante la settimana e rispettando il più possibile la stagionalità. **Da evitare la verdura in scatola**. Il contorno di patate può essere proposto, **due volte al mese**, dopo un primo in brodo. Si consiglia di utilizzare patate fresche e/o surgelate purché **prive, quest'ultime, di grassi aggiunti**.
I legumi possono sostituire un secondo per il loro quantitativo di proteine oppure costituire insieme ai cereali un piatto unico (pasta e fagioli, riso e lenticchie, crema di piselli con crostini, ecc.)
- ❼ E' consigliabile consumare frutta fresca di stagione, **evitando quella in scatola**. Il dolce va consumato come merenda e non a fine pasto.
- ❽ Limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio), **non usare i preparati per brodo/dadi contenenti grassi vegetali idrogenati e non e di glutammato monosodico** e incentivare l'uso di spezie ed erbe aromatiche.
- ❾ È consigliabile come condimento utilizzare sempre olio extravergine d'oliva a crudo.
- ❿ Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, è possibile lo scambio del menu tra due giorni della stessa settimana.
- ⓫ Per la **merenda** alternare tra le tipologie indicate nel prospetto merende per asili nido e scuole d'infanzia.

ALLEGATO B)
Metodi di cottura

METODI DI COTTURA

- ✍ Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
- ✍ Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- ✍ Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- ✍ Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, cannella, capperi, cerfoglio, chiodi di garofano, dragoncello, ginepro, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, pepe, peperoncino rosso, prezzemolo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, timo, zafferano, ecc.
- ✍ È necessario ridurre al minimo l'uso del sale e del dado.

PRIMI PIATTI

SUGO/RAGU'

Far appassire la cipolla e, a piacere l'aglio, in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio), aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare e condire la pasta.

RISOTTO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e/o legumi e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo vegetale a sufficienza. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche e/o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare eventualmente le verdure, aggiungere pasta/riso o altri cereali e a fuoco spento olio extravergine d'oliva.

SECONDI PIATTI

CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata a fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacimento con verdure.

Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (prive di grassi e additivi) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

In insalata: lessare il pesce e le patate e/o altre verdure, unire e condire con olio extravergine d'oliva, limone o aceto e aromi.

UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia rivestita di carta da forno, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

IMPANATURE PER CARNE E PESCE

Passare le fettine di carne o di pesce nel pane grattugiato, eventualmente aromatizzato con erbe aromatiche fresche o essiccate (origano, timo, ecc), un pizzico di sale e, se gradito, l'aglio tritato finemente. Disporle nella pirofila foderata di carta da forno o in una teglia antiaderente e cuocerle in forno fino a quando saranno ben dorate.

CONTORNI

VERDURA

In insalata: condire le verdure con olio extravergine d'oliva, poco sale, limone o aceto.

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione; le verdure surgelate cuocerle senza scongelarle.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

ALLEGATO C)
Prospetto grammature

Aggiornamento agosto 2011

PROSPETTO GRAMMATURE PER GLI ASILI NIDO

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	1-3 anni	Adulti
Pasta asciutta	40	80
Riso per risotto	40	80
Orzo, farro asciutti	40	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	20	50
Miglio	25	50
Fiocchi d'avena	20	30
Gnocchi di patate	80	200
Farina di mais per polenta	20	70
Trancio di pizza ¹	100	250
Pane	30	80
Crostini	15	30
CARNI, PESCE, UOVA		
Pollo (petto/coscia)	40	100
Tacchino	40	100
Pollo/tacchino per polpette	20	50
Lonza	40	100
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	40	100
Vitellone per spezzatino	40	100
Manzo per bollito	30	90
Vitellone per polpette	20	50
Carne per ragù	10	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	60	120
Tonno (1° piatto)	10	30
Tonno (2° piatto)	30	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (<u>per 10 persone</u>)	n. 1	n. 1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1/2	n. 1

¹peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature

	1-3 anni	Adulti
FORMAGGI e SALUMI		
Formaggi freschi:		
- mozzarella, crescenza (1° piatto)	20	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	40	100
- ricotta (1° piatto)	20	40
- ricotta (2° piatto)	40	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)		
- per 1° piatto	6	20
- per 2° piatto	20	50
- per ripieni (polpette, frittate)	10	25
Parmigiano grattugiato	3	10
Piatto misto di formaggi	30	70
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI		
Verdure e Legumi per primi piatti:		
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	30	60
Verdure <u>miste</u> per minestrone, passati, creme	60	150
• Verdure e legumi per risotti e paste:		
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	30	100
- radicchio, lattuga	10	25
- legumi freschi o surgelati	10	50
- legumi secchi	5	25
Verdure per secondi piatti:		
• Verdure per frittata	30	60
Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	30	80
• Verdure <u>miste</u> per timballi e sfornati	40	100
• Verdure <u>miste</u> per verdure ripiene	100	200
Legumi per crocchette, sfornati, polpette		
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	50	100
Verdure crude per contorni:		
• Insalata	10	50
• Pomodori da insalata	30	150
• Carote e finocchi crudi	30	100
Verdure cotte per contorni:		
• cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	100	200

	1-3 anni	Adulti
Patate:		
Patate per contorno	80	200
Patate per purea	80	200
•patate per spezzatino	30	80
•patate per spezzatino (con verdure o piselli)	15	45
Legumi per contorni:		
•Legumi (piselli, lenticchie,ecc.) freschi o surgelati	30	90
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	10	30
CONDIMENTI		
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:		
- per primi e secondi piatti	3	10
- per contorno	3	10
Pesto	5	10
FRUTTA FRESCA		
Frutta di stagione	80	200
PRODOTTI VARI		
Concentrato di pomodoro	5	10
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi,ecc.)	5	10
Olive per primi e secondi piatti	15	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	10	30

Aggiornamento agosto 2011

**PROSPETTO GRAMMATURE
PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
Pasta asciutta	60	70	80
Riso per risotto	60	70	80
Orzo, farro asciutti	60	70	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	30	40	50
Miglio	30	40	50
Fiocchi d'avena	20	30	30
Gnocchi di patate	100	150	200
Farina di mais per polenta	30	50	70
Trancio di pizza ²	150	200	250
Pane	30	50	80
Crostini	20	30	30
CARNI, PESCE, UOVA			
Pollo (petto/coscia)	50	80	100
Tacchino	50	80	100
Pollo/tacchino per polpette	30	40	50
Lonza	50	80	100
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	50	80	100
Vitellone per spezzatino	50	80	100
Manzo per bollito	40	70	90
Vitellone per polpette	25	40	50
Carne per ragù	15	20	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	80	100	120
Tonno (1° piatto)	15	20	30
Tonno (2° piatto)	40	50	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n.1	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 persone)	n. 1	n.1	n. 1
Uova per tortini, flan, sfornati di uova e verdure	n. 1/2	n.1/2	n. 1

²peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature.

	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
FORMAGGI e SALUMI			
Formaggi freschi:			
- mozzarella, crescita (1° piatto)	25	35	40
- mozzarella, crescita (2° piatto)	50	70	100
- ricotta (1° piatto)	25	35	40
- ricotta (2° piatto)	50	70	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1° piatto	10	10	20
- per 2° piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	15	20	25
Parmigiano grattugiato	5	5	10
Piatto misto di formaggi	40	50	70
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI			
Verdure e Legumi per primi piatti:			
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	40	50	60
Verdure <u>miste</u> per minestrone, passati, creme	90	120	150
• Verdure e legumi per risotti e paste:			
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	50	70	100
- radicchio, lattuga	15	20	25
- legumi freschi o surgelati	20	30	50
- legumi secchi	10	20	25
Verdure per secondi piatti:			
• Verdure per frittata	40	50	60
Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	40	60	80
• Verdure <u>miste</u> per timballi e sfornati	60	80	100
• Verdure <u>miste</u> per verdure ripiene	120	150	200
Legumi per crocchette, sfornati, polpette			
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	25	30	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	70	90	100
Verdure crude per contorni:			
• Insalata	30	40	50
• Pomodori da insalata	60	100	150
• Carote e finocchi crudi	40	40	100
Verdure cotte per contorni:			
• Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	120	150	200

	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
Patate:			
Patate per contorno	120	150	200
Patate per purea	120	150	200
•Patate per spezzatino	40	60	80
•Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	20	30	45
Legumi per contorni:			
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	40	60	90
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	25	30
CONDIMENTI			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:			
- per primi e secondi piatti	5	5	10
- per contorno	5	10	10
Pesto	5	10	10
FRUTTA FRESCA			
Frutta di stagione	100	150	200
PRODOTTI VARI			
Concentrato di pomodoro	5	10	10
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10	10
Olive per primi e secondi piatti	20	22	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	4	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	15	20	30

ALLEGATO D)
Qualità materie prime per la ristorazione scolastica

QUALITA' MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME.....	Pagg. 2-3
CEREALI E DERIVATI.....	Pagg. 3-6
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	Pagg. 6-10
LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	Pagg. 10-15
PRODOTTI VARI.....	Pagg. 15-18

QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

- ✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- ✓ **Divieto** di congelare pane ed prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare.
- ✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- ✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- ✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- ✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n° 220, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;

2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

CEREALI E DERIVATI

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e successive modifiche e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

FARINA TIPO "OO" o "O" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Di grano tenero di tipo "O" o "OO" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

FETTE BISCOTTATE E CRACKERS

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengono oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

FIOCCHI D'AVENA

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

MIGLIO

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

PANE

Conforme alla legge 580/67 DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Umidità massima 12,5%
- ✓ Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓ Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓ Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓ Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓ Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓ Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓ Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal DLgs. n° 109/92. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel DLgs. n°110 del 27/01/1992 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve

essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico deve sottostare ai DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

PIZZA

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "O" o "OO", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI AVICUNICOLE

Petti, sottocoscce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15°C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità. Conformi ai Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richiesti, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre

preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	} + 3°C
Altri gelati	- 15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10°C	
Carni congelate	- 10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.
2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.
3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il

trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi al regolamento CEE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

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

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigermoglianti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

FAGIOLINI

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

FINOCCHI

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

FUNGHI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

PEPERONI

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

SPINACI - ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

FRUTTA FRESCA

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° è di 70 gr.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

CILIEGE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I° è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria I° di 55-50 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE, ALBICOCCHIE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie
MARZO	arance, banane, mele, pere, actinidie
APRILE	pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

PINOLI

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

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

PRODOTTI VARI**CACAO**

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

LATTE

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n° 131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

MARMELLATE e CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CEE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniacale non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal DLgs. 109/92

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme) .

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

THE DETERMINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

SALE

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antif fermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

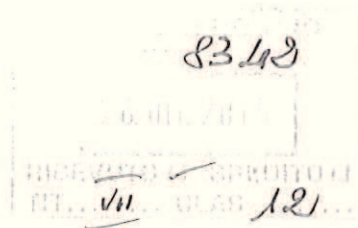
ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

ALLEGATO E)
Menù



Cod. 2.3.08 Prot. n. 69406 del 16 OTT. 2015

alla c.a. Sig.ra Roberta Cristoni
Referente Servizio Mensa scolastica
Comune di Robbio
comune.rob主io@pec.provincia.pv.it

Oggetto: Ristorazione scolastica- anno scolastico 2015/2016

In seguito alla valutazione nutrizionale dei menù invernale ed estivo, inviati dalla S.V. con nota del 09/10/15, e ivi allegati, con la presente si esprime parere favorevole alla loro applicazione nelle Scuole del Vs. Comune.

Ringraziando per l'attenzione si porgono, distinti saluti

Il Responsabile dell'U.O.S. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dott. Giuseppe Marcaletti



Allegato: menù invernale 2015/2016 Comune di Robbio - aggiornato ottobre 2015
menù estivo 2015/2016 Comune di Robbio - aggiornato ottobre 2015

Il Responsabile del procedimento: dr. Carla Torti ☎ +39 (0382) 432451 e-mail: carla_torti@asl.pavia.it
Il Funzionario istruttore: dietista Cristina Baggio ☎ +39 (0382) 432451 e-mail: cristina_baggio@asl.pavia.it

Menù estivo 2015/2016 Comune di ROBBIO

Dal 4 Aprile 2016

1° SETT	Lunedì	minestra di verdure con riso platessa al forno patate al forno frutta	Martedì	risotto allo zafferano arrosto di vitellone agli aromi contorno di verdure crudo frutta	Mercoledì	pasta al pesto petto di pollo dorato al mais contorno di verdure cotto Frutta	Giovedì	riso all'inglese uova sode contorno di verdure crudo frutta	Venerdì	pasta all'ortolana formaggio contorno di verdure cotto Frutta
2° SETT	Lunedì	pasta all' olio evo e grana frittata al formaggio contorno di verdure crudo frutta	Martedì	pasta alla norma pollo al limone contorno di verdure cotto frutta	Mercoledì	minestrina primavera trancio di pizza margherita contorno di verdure crudo Frutta	Giovedì	pasta al tonno crochette di pesce contorno di verdure crudo frutta	Venerdì	crema di porri e patate straccetti di lonza al latte contorno di verdure cotto frutta
3° SETT	Lunedì	orzotto alle verdure coscia di pollo al forno contorno di verdure cotto Frutta	Martedì	ravioli di magro al pomodoro 1/2 porzione di formaggio fresco contorno di verdure crudo Frutta	Mercoledì	penne al pomodoro, basilico e ricotta tonno contorno di verdure crudo Frutta	Giovedì	risotto all'ortolana lonza dorata al forno contorno di verdure cotto Frutta	Venerdì	crema di carote con lenticchie e risc frittata allo yogurt contorno di verdure cotto Frutta
4° SETT	Lunedì	trancio di pizza margherita 1/2 porzione di formaggio contorno di verdure crudo Frutta	Martedì	Pasta o riso al pomodoro platessa dorata al forno contorno di verdure crudo Frutta	Mercoledì	pasta all'olio evo e grana polpette di manzo contorno di verdure cotto frutta	Giovedì	passato di legumi con pasta arrosto di tacchino patate al forno frutta	Venerdì	pasta al ragù rotolo di uova con spinaci contorno di verdure crudo frutta

* formaggi possono essere sia freschi che stagionati, esclusi tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).

Rev. 5 Ottobre 2015

Menù invernale 2015/2016 Comune di ROBBIO

DAL 26 OTTOBRE 2015

1° SETT	Lunedì	pasta al pesto coscette di pollo al forno contorno di verdure cotte frutta	Martedì	risotto allo zafferano tonno contorno di verdure crudo frutta	Mercoledì	passato di verdura trancio di pizza margherita Frutta	Giovedì	gnocchi di patate al pomodoro frittata allo yogurt contorno di verdure crudo Frutta	Venerdì	minestrone di riso o di orzo arista con crema ai porri contorno di verdure crudo frutta
2° SETT	Lunedì	pasta con crema di piselli / Cannellini fesa di tacchino al rosmarino contorno di verdure cotte frutta	Martedì	pasta al pomodoro e ricotta uova sode contorno di verdure crudo frutta	Mercoledì	risotto alla parmigiana crochette di pesce al forno contorno di verdure cotte frutta	Giovedì	pastina in brodo arrosto di vitellone contorno di verdure crudo frutta	Venerdì	fusilli al pomodoro formaggio contorno di verdure cotte frutta
3° SETT	Lunedì	trancio di pizza margherita 1/2 porzione di mozzarella contorno di verdure cotte Frutta	Martedì	pasta al pesto pollo dorato al mais contorno di verdure crudo Frutta	Mercoledì	gnocchi di patate al pomodoro sogliola dorata al forno contorno di verdure cotte Frutta	Giovedì	minestrone con pasta scaloppine di lonza al limone purè Frutta	Venerdì	risotto allo zafferano frittata con verdure contorno di verdure crudo Frutta
4° SETT	Lunedì	ravioli di magro olio e grana formaggio contorno di verdure cotte frutta	Martedì	crema di legumi con riso fesa di tacchino al forno contorno di verdure crudo Frutta	Mercoledì	pasta al ragù frittata al formaggio contorno di verdure cotte frutta	Giovedì	pastina primavera spezzatino con patate frutta	Venerdì	risotto carote e crescenza plattessa dorata al limone contorno di verdure crudo frutta

* formaggi possono essere sia stagionati, esclusi tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).