



**COMUNE DI CAMERI**  
*(Provincia di Novara)*  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**CAPITOLO I**  
**NORME GENERALI**

***Articolo 1 — Oggetto della concessione***

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica della Scuola d’Infanzia, Scuola Primaria e Asilo Nido del Comune di Cameri

***Articolo 2 — Carattere del servizio***

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

***Articolo 3 — Definizioni***

Il presente capitolato disciplina:

- la produzione, e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in «legame fresco—caldo», destinati al servizio di ristorazione scolastica per la Scuola Primaria;
- la produzione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo destinati all’Asilo Nido e alla Scuola dell’Infanzia con le modalità stabilite nei successivi articoli.

***Articolo 4 — Caratteristiche del servizio***

Il servizio consiste:

a)

- nella preparazione, porzionamento e distribuzione fino ad un massimo di **350** unità giornaliere di pasti, nei giorni di maggiore afflusso, a favore degli alunni della Scuola d’infanzia e della Scuola Primaria. In caso di superamento del numero massimo di pasti autorizzati nell’attuale centro di cottura del Comune, la I.C. assume l’impegno di fornire pasti aggiuntivi oltre il limite massimo sopra indicato, qualora ci fosse un aumento delle richieste, al medesimo prezzo risultante dall’aggiudicazione. Tale servizio dovrà essere

svolto anche in caso di delocalizzazione in altre strutture comunali non servite dal suindicato centro.

Al servizio possono accedere anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, *con lo stesso menù dei bambini.*

b)

- nella produzione e somministrazione di pasti in numero orientativo di **60** unità giornaliere a favore dei bambini dell'Asilo Nido Comunale. Al servizio possono accedere anche le educatrici che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza.

Il numero complessivo dei pasti caldi attualmente somministrati ammonta a circa **57.000** unità annue, di cui:

- n. **16.500** pasti circa per gli alunni e le insegnanti della Scuola dell'Infanzia;
- n. **32.500** pasti circa per gli alunni e le insegnanti della Scuola Primaria;
- n. **8.000** pasti circa per i bambini e le educatrici dell'Asilo Nido;

c) nella implementazione di un sistema informatico per la rilevazione delle presenze quotidiane e la prenotazione dei pasti nonché la riscossione delle rette, con riferimento agli alunni della Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, ad esclusione dell'Asilo Nido Comunale.

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.

#### **Articolo 5 — Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio**

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà:

1. utilizzare il **CENTRO COTTURA SCUOLA DELL'INFANZIA** che serve l'omonima struttura scolastica e la Scuola Primaria
  2. utilizzare il **CENTRO COTTURA ASILO NIDO** che serve l'omonima struttura comunale.
- Detti centri di cottura, dei quali l'impresa aggiudicataria avrà preso visione e del cui stato si dichiarerà la piena conoscenza, dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso, ovvero risistemati e potenziati, ove necessario, e, comunque resi funzionali alla preparazione dei pasti per i quali sono destinati, attrezzandoli con idonee apparecchiature, arredi e materiali mancanti o non più idonei allo scopo e non più a norma; il tutto a cura dell'impresa medesima.

Nel periodo di utilizzo dei suddetti centri di cottura comunale:

- l'impresa cura la manutenzione **ordinaria e straordinaria dei centri di cottura ed eventualmente di refezione**, delle attrezzature e degli arredi, assumendo ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi alla vigente normativa; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi;
- lo scarico delle derrate alimentari presso i centri da parte dei fornitori dovrà essere effettuato esclusivamente in orario diverso da quello di entrata e uscita e di intervallo degli alunni;
- la ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività didattica, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche;
- l'impresa dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza dei centri di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali.
- l'impresa concessionaria non potrà confezionare pasti o vivande per utenti diversi dal Comune di Cameri, se non previa autorizzazione dell'A.C. stessa che si riserva la facoltà di stipulare convenzioni con altri soggetti pubblici eventualmente interessati;

— restano a carico del Comune le spese per la fornitura di acqua potabile, il riscaldamento dei locali, la fornitura di gas metano e di energia elettrica per l'illuminazione;  
L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche alla tipologia dei pasti e ai menù in relazione alle guide alimentari proposte dalla Commissione mensa.  
Preso atto dell'impossibilità ad utilizzare, almeno per il prossimo anno scolastico, il refettorio presso la Scuola Primaria, così come durante l'emergenza COVID, si rende necessario servire i pasti nelle aule, con piatti biodegradabili (un piatto per il primo e un piatto per il secondo e contorno), posate e bicchieri biodegradabili.

#### ***Art.6 – Rilevazione giornaliera delle presenze - sistema informatizzato per il rilievo delle presenze, prenotazione e addebito dei pasti.***

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Cameri è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

I concorrenti dovranno utilizzare il sistema School E-Suite™, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi carico del canone annuale di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica.

#### **DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE**

Il software attuale permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso modalità web a cura dell'I.A. con messa a disposizione dei dati entro le 9,30.
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili presso due punti di ricarica POS situato sul territorio comunale (Farmacia Comunale 1 e 2) che dovranno essere integrati con altri tre punti: Farmacia Santa Rita via Cavour 25a, Tabaccheria Trombella, Piazza Dante e Parafarmacia Al dou Spitzieri via Manzoni 15 oppure tramite carta di credito dal sito accessibile dal portale del Comune di Cameri.
- comunicazione con i genitori via WEB, SMS e con documenti cartacei.

#### **Prenotazione pasti e raccolta delle presenze**

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe: le insegnanti vi indicano i bambini assenti e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi raccolti e inseriti via web nel sistema dal personale dell'I.A. I dati sono così inseriti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili e per il cento cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

### **Pagamento dei pasti**

Avviene attraverso ricariche a importo libero .

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

### **Gestione delle comunicazioni con gli utenti**

Avviene con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Comune

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva.

### **Competenze della Stazione aggiudicatrice**

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

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità.
- la gestione delle iscrizioni al servizio, ad eccezione invio codici PAN previa pubblicazione degli alunni ammessi alla mensa, salva la possibilità per il Comune di intervenire in casi particolari.

### **Competenze del concessionario**

Compete all'I.C.:

- la manutenzione durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software.
- il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- La prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9:30.
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- l'incasso diretto delle rette
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione

- l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato relativamente alle insegnanti/operatori, alla ristorazione dell'asilo nido, eventuali tariffe agevolate così come determinate dal Comune.
- Solleciti, messa a ruolo dei morosi, previa concertazione con il Comune.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

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

#### **Art. 7 – Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- *Allegato n. 1:* Tabelle dietetiche per Scuola dell'Infanzia
- *Allegato n. 2:* Tabelle dietetiche per Scuola Primaria
- *Allegato n. 3:* Tabelle dietetiche per Asilo Nido
- *Allegato n. 4:* Grammature

#### **Articolo 8 — Punti di distribuzione dei pasti e criterio di Aggiudicazione**

**Tutte le migliorie contenute nel disciplinare di gara, diventeranno parte integrante del capitolato.**

I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti punti di ristoro:

Locali	Ubicazione
Scuola dell'Infanzia	Via Marè n.34
Scuola Primaria	Via Manzoni, n.27
Asilo Nido Comunale "Prof Piero Fornara"	Piazza Don Cleto Valli,n3

La gara verrà espletata mediante procedura negoziata e sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base degli elementi riportati sul disciplinare di gara. Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione, allo scopo nominata dall'AC.

**La Commissione, sulla base dei criteri stabiliti nel disciplinare di gara, attribuirà ad ogni concorrente il punteggio conseguito e formerà la graduatoria finale sulla base dei punteggi complessivi conseguiti dai singoli concorrenti.**

### ***Articolo 9 — Durata e valore stimato della concessione***

La durata della concessione è stabilita in anni 1 (uno) decorrenti dal 1° settembre 2022 al 31 agosto 2023. L'importo della concessione annuale è pari ad €. 278.160,00 esclusa IVA di Legge di cui €. 10.000,00 per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso. Rimarranno a carico del Comune solo i costi dei pasti del personale docente, pasti asilo nido, oltretutto le riduzioni sulla base delle fasce ISEE previste nella manovra tariffaria.

### ***Articolo 10 — Modalità di svolgimento del servizio***

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante la propria organizzazione e a suo rischio.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie **autorizzazioni, licenze, e permessi** che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplan.

Il concessionario dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

### ***Articolo 11 — Oneri inerenti il servizio***

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche previsti;
- c) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori o in aula con particolare riferimento alle sezioni della Scuola Primaria: assistenza per il taglio della carne, sbucciatura della frutta per i bambini della Scuola dell'Infanzia
- d) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, preparazione dei coperti;
- e) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- f) pulizia di locali (anche Asilo Nido), arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- g) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- h) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature idonee al funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- i) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta concessionaria;
- j) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- k) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;
- l) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- m) elaborazione di *report* riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- n) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio affidato in concessione;

D.Lgs. n. 155/97 (HACCP);

p) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

### **Articolo 12 — Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)**

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni mensa servita — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio della concessione un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Cameri o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Entro la data di inizio del servizio la ditta dovrà produrre per ogni mensa servita, ivi compreso l'asilo nido, il manuale di autocontrollo.

### **Articolo 13 — Predisposizione e somministrazione dei pasti**

Il pasto giornaliero per la refezione è regolato da menù "rotativi", riportati nelle Tabelle dietetiche (allegati 1 e 2), strutturati nell'arco di quattro settimane e in ragione della stagione (invernale ed estiva), con la possibilità di modificare il menù giornaliero, con semplice spostamento delle ricette previa tempestiva segnalazione ed autorizzazione dell'A.C. e dell'ASL.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che la civica Amministrazione, su proposta della Commissione Mensa, acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN], riterrà opportuno apportare. In questo caso il concessionario dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di diversi menù che dovranno essere corretti e bilanciati, e comunque tenere conto delle attitudini alimentari. Nell'elaborazione delle proposte di variazioni al menù da sottoporre al SIAN dell'ASL NO, la ditta aggiudicataria è tenuta a seguire le indicazioni contenute nelle Linee Guida o "proposte operative" per la ristorazione scolastica in Piemonte e quanto previsto dal Ministero della Salute Decreto 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica".

In particolare dovrà fornire:

- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni (con allegati i risultati dei test allergologici);
- *diete leggere o "in bianco"* a seguito di richieste formulate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni
- *diete legate a particolari motivazioni etico religiose*: i genitori potranno richiedere per i propri

figli diete particolari che rispettino le motivazioni religiose o culturali del nucleo familiare. Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa. Le diete speciali e quelle leggere devono essere confezionate in **apposite vaschette monoporzione termosigillate**, fornite dal concessionario, contrassegnate — esclusivamente mediante etichetta adesiva — con il cognome e nome dell'utente.

In riferimento alla celiachia dovranno essere predisposte all'interno della cucina aree separate per la preparazione dei pasti e l'utilizzo di utensileria ad uso esclusivo, per evitare possibili contaminazioni. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

#### **Articolo 14 — Struttura dei menù**

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, acqua naturale minerale di fonte piemontese, frutta fresca e dessert, secondo le allegate tabelle dietetiche. I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione.

#### **Scuola dell'Infanzia**

Il servizio dovrà comprendere la somministrazione di un pasto composto da:

- spuntino di metà mattina (frutta)
- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- acqua minerale naturale fonte piemontese
- merenda (la merenda se non sarà consumata dal bambino, se alimento non deteriorabile, potrà essere consegnata ai genitori).

#### **Scuola Primaria**

Il servizio dovrà comprendere la somministrazione di un pasto composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- dessert (frutta o gelato o yogurt o dolce)
- pane
- acqua minerale naturale

In alternativa (su autorizzazione dell'A.C) un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche previste dai menù generali, compreso pane e frutta, o un piatto della cucina alternativa, in riferimento ad una giornata a tema.

Potrà inoltre essere richiesta al concessionario senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" così costituito:

- un panino con prosciutto cotto;
- un panino con formaggio;
- un succo di frutta in confezione tetrapak;
- un frutto;
- una bottiglietta di acqua minerale naturale da 50 cl;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere a perdere.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare per gli alunni delle



scuole qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima; lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

### **Asilo Nido**

Il servizio dovrà comprendere la somministrazione di un pasto composto da:

- spuntino di metà mattina (frutta)
- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- acqua minerale naturale fonte piemontese
- merenda

### **Articolo 15 — Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari:

- pasti serviti nelle scuole: dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, nei seguenti orari:
- ore 11,30 per i bambini dell'**Asilo Nido**
- ore 11,30 per gli alunni della **Scuola dell'Infanzia**
- dalle ore 12,00 per gli alunni della **Scuola Primaria** frequentanti il tempo pieno (dal lunedì al venerdì) e per gli alunni della **Scuola Primaria** frequentanti il modulo (lunedì mercoledì)

salvo variazioni dovute a diversa definizione degli orari o del calendario scolastico e preso atto che per il prossimo anno scolastico i refettori non saranno utilizzati.

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, il concessionario dovrà comunque garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte del concessionario.

L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni che verranno acquisite dalla ditta aggiudicataria con modalità informatizzata.

### **Articolo 16 — Igiene della produzione, confezione e deposito**

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
  - togliere anelli e braccialetti
  - lavarsi accuratamente le mani
  - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti (cambiandoli più volte in relazione al tipo di operazione) e idonee calzature
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
4. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;

5. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
6. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. in ogni caso di riconfezionamento, gli alimenti devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale;
8. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
9. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
10. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
11. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
12. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
13. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
14. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
15. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
16. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
17. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
18. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
19. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
20. la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
21. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
22. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;

23. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati, ad eccezione delle proposte migliorative attivate;

24. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

#### **Articolo 17 — Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

#### **Articolo 18 — Documentazione fiscale e di qualità delle forniture**

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione relativa alla concessione e autorizzazioni ASL e SUAP
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

#### **Articolo 19 — Qualità e tipologia delle derrate alimentari**

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona **piemontese**.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza **bisettimanale**, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;

- cuocere il riso nelle brasiere;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

a) I **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

• gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

**Patate e carote dovranno provenire da agricoltura biologica.**

Gli ortaggi non dovranno provenire da Paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
- ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, cuori di carciofi, bietole da taglio;
- verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di

germogliazione.

- la FRUTTA, deve:
  - essere di stagione;
  - essere di prima qualità;
  - essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
  - essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
  - presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
  - essere omogenea ed uniforme;
  - essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

**Mele e pere dovranno provenire da agricoltura biologica.**

La frutta non dovrà provenire da Paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

b) i LEGUMI secchi dovranno:

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

c) i FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

I formaggi freschi (crescenza, mozzarella) devono avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni e confezionati in monoporzione.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

d) il BURRO deve

- essere confezionato;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare

alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

— avere vita residua (shelf life) superiore a 30 giorni.  
E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

e) il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 60 giorni.
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

f) il **PANE** deve essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

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

Per i bambini delle scuole materne il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

g) i **grissini** devono essere:

- preconfezionati in piccole unità;
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

h) l'**OLIO** deve essere:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

i) l'**ACETO** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

j) la **PASTA** deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
  - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
  - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

l) la **FARINA** deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

m) il **RISO** deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto;
- alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

n) le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

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

- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

#### o) CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
  - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
  - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
  - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

**Tipologia delle carni** — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

**Caratteristiche merceologiche delle carni** — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

**Garanzie supplementari di qualità delle carni** — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.



Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

p) **CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

**Caratteristiche e provenienza delle carni** — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

q) **CARNI AVICUNICOLE**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

**Caratteristiche generali** — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

r) **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o siosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

#### s) LATTE E YOGURT

##### **Latte :**

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- deve essere del tipo intero;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato.

E' consentito l'utilizzo di latte **UHT** nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni per il latte **UHT** e 3 giorni per il **latte pastorizzato**.

##### **Yogurt**

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a  $10^8$  per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

#### t) ACQUA

L'acqua dovrà essere oligominerale non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da lt.1,5 biodegradabile in misura al 90% o ½ litro a bambino se servito al tavolo. L'acqua deve provenire da fonti regionali e possibilmente si dovranno utilizzare materiali biodegradabili per il contenimento, salvaguardando la sicurezza dei bambini.

Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi sacchi di raccolta differenziata dei rifiuti

#### u) SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

#### v) ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti

richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.

**Le merende fornite nell'Asilo Nido e nella Scuola dell'Infanzia devono essere esenti da conservanti.**

**Il concessionario deve esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono O.G.M.**

#### ***Articolo 20 — Generi alimentari vietati***

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Il concessionario sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la civica amministrazione intenderà attuare sul menu in uso.

Il concessionario deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli.

Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

#### ***Articolo 21 — Tabelle pesi a cotto***

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere fornite al Comune di Cameri ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

#### ***Articolo 22 — Locali ed attrezzatura***

Il Comune mette a disposizione del concessionario i centri di cottura, i locali "refettorio" non saranno utilizzati durante l'anno scolastico 2022/2023, fatta salva ogni variazione che potrà avvenire in corso di anno scolastico.

L'impresa cura la manutenzione **ordinaria e straordinaria dei centri di cottura e di distribuzione dei pasti agli utenti finali**, delle attrezzature e degli arredi, assumendo ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti.

I centri di cottura dovranno essere resi funzionali alla preparazione del numero dei pasti per le quali sono destinati, allo scopo di soddisfare la richiesta di refezione.

A tal scopo il concessionario dovrà provvedere, a proprie spese, alla fornitura degli elettrodomestici (nuovi e a norma di legge) e delle attrezzature che, eventualmente, si rendessero indispensabili per il corretto espletamento del servizio.

All'impresa compete la fornitura, per ogni punto di refezione, delle stoviglie (in taluni casi esclusivamente biodegradabili) e delle attrezzature per il loro lavaggio, nonché degli arredi e delle altre attrezzature necessarie alla conservazione e distribuzione del cibo e al consumo dei pasti.

Il concessionario è autorizzato a utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, di proprietà del Comune, attualmente in uso presso i refettori fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo.

I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con cura e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

Le attrezzature e gli arredi dei centri cottura e dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte del concessionario al quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

La dotazione degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio saranno a carico del concessionario e resteranno di proprietà del Comune alla scadenza del contratto.

### **Articolo 23 — Pulizia delle mense scolastiche**

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali — di cucina, di refezione e di servizio — di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature e arredi **non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:**

<b>Frequenza</b>	<b>Attrezzature, superfici, locali</b>
Dopo ogni uso	Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.
Giornalmente	Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.
Settimanalmente	Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.
Quindicinalmente	Pareti lavabili, superfici finestate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.
Mensilmente	Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio, in particolar modo delle sezioni della Scuola Primaria e dell'Infanzia ove vengono serviti i bambini in classe ancorché con una particolare attenzione all'Asilo Nido.

#### ***Art. 24 - Rifiuti***

Per separare alla fonte i rifiuti, per renderli sia riciclabili, sia riutilizzabili, dovrà essere adottata la soluzione che rispetti maggiormente l'ambiente e in osservanza alle norme HACCP.

I differenti tipi di rifiuti che dovranno essere oggetto di raccolta differenziata sono:

- i rifiuti secchi come la carta, il cartone, i metalli (banda stagnata),
- il vetro, la plastica,
- gli avanzi alimentari, frazione umida – frazione secca
- gli altri tipi di rifiuti.

I rifiuti alimentari devono essere sistemati in recipienti lavabili, muniti di coperchio e, di preferenza, a comando non manuale. È preferibile sistemare i rifiuti in sacchi a perdere resistenti.

Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro; tale operazione deve sempre avvenire quando i recipienti o i sacchi utilizzati sono pieni e dopo ogni turno di lavoro. In attesa della loro rimozione, i rifiuti alimentari devono essere depositati in locali isolati allo scopo di impedire qualsiasi contaminazione crociata. Il peso dello scarto dovrà essere monitorato quale indice di gradimento o meno da parte dei bambini.

I recipienti riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati ogni qualvolta vengono riportati in cucina, e almeno una volta al giorno.

I cartoni e gli imballaggi, una volta svuotati, devono essere trattati nello stesso modo dei rifiuti.

Il materiale compattato dei rifiuti deve essere sistemato lontano dalle aree di lavorazione degli alimenti.

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

Le spese la fornitura dei sacchetti di raccolta e dei contenitori utilizzati anche all'interno dei refettori sono a carico dell'I.A., con conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta comunale.

#### ***Articolo 25 - Riciclo***

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”), i prodotti alimentari (materie prime o cibi) non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus o altri soggetti che ne facciano richiesta all'AC.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 22/1997 e s.m.i. Con riguardo alla possibilità di ritirare, da parte di

Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche, previa autorizzazione dell'A.C., si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL territoriale competente,
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata,
- l'Associazione deve essere in possesso di contenitori idonei per il ritiro del materiale ed il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa,
- l'IA deve essere informata e devono essere concordate e regolamentate le modalità del ritiro delle materie prime o cibi.

#### **Articolo 26 — Manutenzione delle attrezzature**

In caso di malfunzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia. Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

Al termine di ogni intervento manutentivo il concessionario dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

#### **Articolo 27 — Cauzione definitiva**

1. L'IA ha l'obbligo di stipulare cauzione definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.
2. In caso di riunione di concorrenti, le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale.

## **CAPITOLO II OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA**

#### **Articolo 28 — Domicilio e responsabilità**

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'amministrazione comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente bando di concessione.

La ditta dovrà eleggere domicilio nel territorio del Comune di Cameri. Presso tale domicilio la civica amministrazione potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

#### **Articolo 29 — Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

E' fatto obbligo al concessionario di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

#### **Articolo 30 — Cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto al concessionario di subappaltare il servizio caratteristico della concessione oggetto del presente capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di manutenzione, disinfestazione, derattizzazione, trasporto dei pasti e sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, prenotazione e addebito di pasti .

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara deve necessariamente essere autorizzato dall'AC a pena di nullità. Eventuali lavori pubblici devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi del D.P.R. n. 34/2000 e s.m.i. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico responsabile nei confronti dell'AC di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- l'IA, in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- l'IA deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 gg. prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- con il deposito del contratto di subappalto l'IA deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti, per lo svolgimento delle attività affidate;
- non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i..

E' fatto obbligo all'IA di trasmettere all'AC, entro 20 gg. dall'avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

### ***Articolo 31 — Obblighi a carico del concessionario***

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, il concessionario è tenuto a segnalare immediatamente al Comune tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni di cui trattasi che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti il concessionario ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione alla civica amministrazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto dall'articolo 2, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

Per tutta la durata del servizio, l'IA è tenuta a fornire - con le modalità e nei tempi indicati dall'AC - ogni documento necessario per l'applicazione del Regolamento CE 3392/93 e s.m.i. riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

### ***Articolo 32 – Garanzia di qualità***

La ditta aggiudicataria deve assicurare nel corso del servizio il sistema di qualità stabilito dalla norma ISO 9001: 2000, salvo nuova disciplina legislativa in materia, alla quale la ditta aggiudicatrice sarà tenuta ad adeguarsi, fornendo a comprova, apposita certificazione, pena risoluzione del contratto.

## **CAPITOLO III CONTROLLI E ANALISI**



### *Articolo 33 — Vigilanza e controlli*

In ordine al rigoroso rispetto, da parte del concessionario degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la civica amministrazione si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

Il concessionario è tenuto a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

### *Articolo 34 — Commissione mensa*

Presso il Comune agisce una commissione mensa composta da genitori, docenti e personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio scuola del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

### *Articolo 35 — Analisi e controlli*

Il Comune potrà attivare, nel corso della concessione, forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione, a proprie spese, di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

### *Articolo 36 — Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso*

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico—ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Cameri e comprendente:
  - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
  - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
  - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti;

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico—sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dai componenti della «Commissione mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso i centri di cottura. I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo igienico—sanitario il concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio accreditato (o in corso di accreditamento) Sinal individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Bimensile	Microbiologica
Tampone su ambiente, attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prodotto finito, a rotazione su primo piatto caldo, secondo piatto caldo, contorno cotto e crudo,	Bimensile	Microbiologica
Tampone su personale di cucina	Bimensile	Carica batterica e stafilococco
Campionatura su acqua potabile	Annuale	Microbiologica e chimica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare.

Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive.

Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di risolvere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 40, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

### ***Articolo 37 — Non conformità delle derrate alimentari***

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate ai centri di cottura si distinguono in:

#### **a) non conformità lieve**

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

#### **b) non conformità grave**

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico—sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione—data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

### ***Articolo 38 — Procedura nei casi di non conformità***

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, l'addetto provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità lieve non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dal concessionario per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menù del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menù e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con

quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

## **CAPITOLO IV**

### **RAPPORTI FRA CONCESSIONARIO E AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### ***Articolo 39 — Penalità***

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora il concessionario non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare — con atto motivato — una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 300,00 e € 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

All'impresa aggiudicataria verrà applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo .

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dal deposito cauzionale.

#### ***Articolo 40 — Risoluzione del contratto — Sostituzione del Comune***

La civica amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando il concessionario subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui al precedente articolo 31;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;

— messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta concessionaria.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

#### **Articolo 41— Fallimento, successione e cessione della ditta**

Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria.

In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.

Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice il servizio, ai sensi della vigente normativa.

Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.

Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

#### **Articolo 42 — Assicurazioni — Responsabilità**

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo del concessionario e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

Il concessionario è tenuto a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto del concessionario;
- c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta concessionaria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che il concessionario abbia in consegna e/o gestione;
- d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Cameri e gli altri soggetti che possono avere

- accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi.
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Cameri o a terzi da incendio di cose della ditta concessionaria o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali o con qualsiasi contratto utilizzati dalla ditta concessionaria.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

#### ***Articolo 43 — Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi***

Il concessionario sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Cameri da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

#### ***Articolo 44 — Danni e ammanchi***

Il concessionario sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

#### ***Articolo 45 — Esecuzione d'ufficio***

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese del concessionario, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

## **CAPITOLO V PERSONALE**

#### ***Articolo 46 — Personale***

Il concessionario dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

Il personale già in servizio deve essere TOTALMENTE riassorbito, compreso i cuochi e aiuto

cuochi, dalla ditta concessionaria affidataria del servizio con mantenimento delle condizioni economiche in essere dello stesso comprensivo di eventuali super minimi o assegni ad personam. L'I.C. deve inoltre applicare il contratto nazionale della ristorazione.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire di un maggior onere.

All'amministrazione comunale dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile comunale potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

Il concessionario dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro e dovrà in ogni caso comunicare al Comune di Cameri ogni variazione relativa a quanto richiesto nel presente articolo.

I nuovi operatori, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, devono frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. Agli stessi dovrà essere fornito anche idoneo materiale informativo per l'autoapprendimento delle norme relative alle loro specifiche.

Il concessionario è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Qualsiasi oggetto ritrovato dovrà essere consegnato al responsabile comunale.

#### ***Articolo 47 — Organico del personale***

L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte-ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale.

L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- n. 1 responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in concessione e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato;
- n. 1 tecnologo alimentare, con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti;
- per ogni sede, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a 1 operatore ogni 35 utenti e per l'Asilo Nido 1 operatore per 25 utenti.

#### ***Articolo 48 — Igiene personale***

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

#### **Articolo 49 — Controllo della salute del personale addetto**

L'impresa deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un Piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del T.U. 81/2008.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

#### **Articolo 50 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali**

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso della concessione, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'articolo 5 Legge 25 gennaio 1994, n. 89. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente appaltante o segnalata dal competente Ispettorato del lavoro e/o dagli istituti competenti, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida alla ditta concessionaria a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.

Tenuto conto della gravità delle inadempienze il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta si impegna a riassorbire nel proprio organico il personale alle dipendenze dell'impresa attuale affidataria del servizio di ristorazione comunale. L'assorbimento dovrà essere effettuato riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso i servizi oggetto della concessione.

#### **Articolo 51 — Norme antinfortunistiche**

L'IA è tenuta ad adempiere alle prescrizioni tutte di cui al D.Lgs. n. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

E' a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'impresa deve essere effettuato da addetti che conoscano la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa.



L'impresa deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

L'IA dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio (PEA) ed alle disposizioni predisposte dall'AC e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale dell'IA, previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

#### ***Articolo 52 — Reintegro personale mancante***

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte—ore complessivo dell'organico standard di cui al precedente articolo 48, l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione comunale per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

#### ***Articolo 53 — Direzione del servizio***

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva.

Il direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dall'amministrazione comunale al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.

#### ***Articolo 54 — Vestiario***

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa dovrà provvedere alla fornitura di camici monouso da destinarsi alla preparazione dei pasti per celiaci e la sostituzione degli stessi dovrà avvenire giornalmente.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine (se necessarie) e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori (membri della commissione mensa ed eventuali esperti/consulenti).

#### ***Articolo 55 — Idoneità sanitaria***

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, **se richiesto dalla normativa vigente**, di libretto di idoneità sanitaria e l'Impresa dovrà comunque garantire all'AC che il personale impiegato per la realizzazione del Servizio soddisfi i requisiti previsti da tutte le normative vigenti.

#### ***Articolo 56 — Modalità operative e tipologia organizzativa***

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori se utilizzati allo scopo, affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente

autorizzate dal Comune, in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria qualora previsto dalla vigente normativa.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta concessionaria. Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso della concessione di cui al presente capitolato.

La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i genitori interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

## **CAPITOLO VI** **NORME FINALI**

### *Articolo 57 — Consegna e restituzione locali e attrezzature — Sicurezza*

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti.

Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

L' I.A. dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti previsti dal d.lgs. 81/08 ;

Più precisamente l' I.A. dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio Personale potrà determinare a carico del Personale dell'Appaltante e/o altri soggetti presenti nell'area di lavoro. Si precisa che il D.U.V.R.I., nel quale verranno stimati i costi per l'eliminazione dei rischi di interferenza, verrà aggiornato congiuntamente con l'Aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni dallo stesso fornite, anteriormente alla stipula del contratto; le spese dell'eventuale aggiornamento del DUVRI sono a carico della Ditta aggiudicataria.
- elaborare il documento di valutazione specifico del servizio affidato in concessione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, nonché elaborare le norme comportamentali per la gestione dell'emergenza.

L' I.A. dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del Personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del Lavoro ai sensi degli articoli 36 e 37 del d.lgs. 81/08. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 d.lgs. 81/08). La Ditta è tenuta ad assicurare il Personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

L' I.A. dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della Ditta di appartenenza, come previsto dall'art. 26 del d.lgs 81/08.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza, in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Presso le cucine ed i luoghi di distribuzione dei pasti dell'Impresa, a partire dall'inizio del Servizio,

deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del Personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità; devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

I relativi documenti devono essere tenuti presso le cucine e i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del Personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma da parte del Personale dell'Impresa deve essere assicurato da Personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare, per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile delle strutture.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione delle strutture.

Al termine del servizio la ditta concessionaria dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento.

Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

#### ***Articolo 58 — Contenzioso e Foro competente***

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

#### ***Articolo 59 — Spese contrattuali***

Le spese relative al contratto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta concessionaria.

#### ***Articolo 60 — Riservatezza dei dati***

A norma del GDPR 2016/279 i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa.

L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti dal GDPR a cui si rinvia espressamente.

#### ***Articolo 61 — Documentazione per contributi della comunità europea***

La ditta aggiudicataria si impegna a conservare e trasmettere le fatture relative alle forniture di latticini, fornendo le indicazioni necessarie alla richiesta di contributi della comunità europea da effettuarsi a cura dell'amministrazione comunale.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

#### **Articolo 62 – Cauzione definitiva**

La cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103 del Codice dei Contratti Pubblici sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni previste dal contratto a carico dell'aggiudicatario, del risarcimento di danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse nonché del rimborso delle somme che il Comune avesse eventualmente corrisposto senza titolo, durante la durata della concessione.

E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

#### **Articolo 63 - Importo della cauzione definitiva**

L'importo della cauzione definitiva verrà calcolato ai sensi dell'art.103 del Codice dei Contratti.

#### **Articolo 64 – Periodo di validità della cauzione definitiva**

La cauzione definitiva, in qualunque forma prestata, deve coprire l'intero periodo di validità del contratto, secondo le modalità indicate nei capoversi successivi.

#### **Articolo 65 – Modalità di costituzione della cauzione definitiva**

La cauzione definitiva deve essere prestata mediante garanzia fideiussoria nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 103 del Codice dei Contratti.

La garanzia deve chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui si riferisce e deve altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile, la rinuncia ad avvalersi dell'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

#### **Articolo 66 – Fatturazione e pagamento**

Il pagamento delle fatture mensili, relative alle prestazioni effettuate, suddivise per i servizi oggetto del presente Capitolato avverrà a mezzo mandato bancario entro 60 gg. dalla data di ricevimento delle fatture da parte del Comune.

Il Responsabile del Servizio Finanziario provvederà al pagamento delle fatture solo dopo che il competente Responsabile di Servizio avrà constatato la corrispondenza degli importi indicati in fattura con le prestazioni effettivamente erogate.

In caso di mancata rispondenza tra ammontare della fattura e prestazioni erogate, il Responsabile di Servizio provvederà ad inviare comunicazione via PEC o lettera raccomandata all'Impresa aggiudicataria, con la richiesta di chiarimenti; i termini del procedimento e del relativo pagamento della fattura contestata, saranno pertanto sospesi, ai sensi della L. 241/90, fino al momento della risposta da parte dell'Impresa aggiudicataria.

In caso di emissione di nota di accredito da parte dell'Impresa, i termini di pagamento della fattura originaria decorrono dal ricevimento di tale nota.

### *Articolo 67 — Rinvio*

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali in materia di appalti , emanati od emanandi, nonché in materia di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.

**GRAMMATURE CHE DEVONO ESSERE SEGUITE NELLA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE:  
(da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)**

<b>Ingredienti:</b>	<b>grammature nidi</b>	<b>grammature materne</b>	<b>grammature elementari</b>	<b>grammature medie e adulti</b>
riso o pasta asciutti	40-50	50-60	70-80	80-90
riso o pasta per minestre	20-30	30-40	40-50	40-50
pasta all'uovo secca per lasagne	60	70	70	70
gnocchi di patate	100	120	150	150
crostini di pane per primo piatto	30	30	40	40
ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto	100	120	130	150
orzo, farro	20	30	40	40
tortellini	50	60	70	80
pane comune non salato	40	50	50	50
pizza	80	100	150	200
verdura cruda per contorno (insalata, carote, finocchi, pomodoro, etc)	50	80	100	150
verdura cotta per contorno (spinaci, carote, finocchi, bietta, carciofi, zucchini, melanzane, asparagi, peperoni, cavolfiore, etc)	150	150	150	200
patate per contorno e per purè	150	150	150	200
carne per ragù per lasagne	30	30	30	30
legumi secchi (fagioli, ceci, fave, soia, lenticchie)	30	30	30	30
legumi freschi, surgelati (fagioli, ceci, fave, soia, lenticchie)	100	100	100	100
legumi per primo piatto	20	20	30	30
fagiolini freschi, surgelati	150	150	150	200
coniglio magro, maiale magro, pollo intero, pollo petto, pollo coscia, vitellone magro, tacchino	60	80	90	120

pesto	0	10	10	10
prosciutto cotto magro, prosciutto crudo magro	40	40	60	80
uovo per frittata	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	90 (n.1e 1/2)
sogliola, merluzzo, hallibut, palombo	80	100	120	170
emmenthal, parmigiano, fontina, pecorino, caciotta	30	40	40	40
mozzarella, stracchino, ricotta per primo piatto o torta salata	10	20	20	20
mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta fresca	40	60	60	80
frutta fresca di stagione	100	100	150	150
crostata o gelato	50	80	100	100
olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze	10	15	15	20

COMUNE DI CAMERI NIDO LATTANTI MENU' PRIMAVERA -ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
I SETTIMANA	Frutta Pancotto in brodo vegetale Prosciutto cotto patate lesse all'olio	Frutta Risotto al pomodoro Vitellone al vapore carote lesse all' olio	Frutta Semolino in brodo vegetale Ricotta Zucchine e patate con olio	Frutta Crema di riso in brodo di pollo Pollo lesso Carote lesse con olio	Frutta Pastina in brodo vegetale Platessa al vapore Verdure miste
II SETTIMANA	Frutta Crema di riso in brodo vegetale Platessa al vapore Verdure miste	Frutta Passato di verdura con pastina Ricotta Patate lesse all'olio	Frutta Riso frullato con olio Vitellone al vapore Biete frullate	Frutta Pancotto in brodo vegetale pollo al vapore carote e patate	Frutta Semolino in brodo di pollo Platessa Patate all'olio
III SETTIMANA	Frutta Pancotto in brodo vegetale Platessa al vapore Verdure miste	Frutta Passato di verdura con pastina Ricotta zucchine	Frutta Semolino in brodo vegetale Vitellone al vapore e patate con olio	Frutta Riso frullato in brodo di tacchino Tacchino lesso Carote frullate	Frutta Minestra in brodo vegetale Platessa al vapore Patate lesse
IV SETTIMANA	Frutta Crema di riso in brodo vegetale Prosciutto cotto piselli	Frutta Passato di verdura con pastina Ricotta Verdure miste	Frutta Pancotto in brodo di carne Vitellone al vapore spinaci	Frutta Semolino in brodo di tacchino Tacchino al vapore Zucchine	Frutta Riso frullato con olio e formaggio Platessa Verdure miste
	M. latte con biscotti	M. frullato di frutta	M. latte con biscotti	M. frutta frullata con biscotti	M. yogurt
	M. yogurt	M. frutta frullata	M. yogurt	M. frutta fresca con biscotti	M. banana



COMUNE DI CAMERI NIDO LATTANTI MENU' AUTUNNO INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
I SETTIMANA	Frutta Crema di riso in brodo vegetale Ricotta carote M. frutta frullata con biscotto	Frutta Passato di verdura con pastina Vitellone al vapore Patate lesse all'olio M. yogurt	Frutta Semolino in brodo vegetale Prosciutto cotto piselli M. frullato con biscotti	Frutta Pastina in brodo di pollo Pollo bollito Spinaci M. yogurt	Frutta Pancotto in brodo vegetale Platessa al vapore carote M. banana
II SETTIMANA	Frutta Pastina in brodo vegetale ricotta Patate lesse M. yogurt	Frutta Pancotto in brodo vegetale Tacchino al vapore Carote lesse M. frullato di frutta	Frutta Semolino in brodo di carne Vitellone bollito zucchine M. yogurt	Frutta Pastina in brodo di tacchino ricotta spinaci M. frutta frullata e biscotti	Frutta Crema di riso Platessa al vapore Carote e patate lesse M. banana
III SETTIMANA	Frutta Pancotto in brodo di carne Vitellone al vapore carote M. yogurt	Frutta Crema di riso in brodo vegetale Ricotta zucchine M. frutta frullata	Frutta Pastina in brodo di carne pollo al vapore patate M. yogurt	Frutta Riso frullato Vitellone al vapore Verdure miste M. frutta con biscotti	Frutta Minestra in brodo vegetale Platessa al vapore spinaci M. banana
IV SETTIMANA	Frutta Crema di riso in brodo di vegetale Prosciutto piselli M. yogurt	Frutta Passato di verdura con pastina Ricotta patate lesse M. frullato di frutta	Frutta Semolino in brodo vegetale Vitellone al vapore carote lesse M. yogurt	Frutta Pancotto brodo di tacchino Tacchino lesso Zucchine M. frutta con biscotti	Frutta Riso frullato con olio e fornaggio Platessa Verdure miste M. banana

COMUNE DI CAMERI NIDO DIVEZZI MENU' PRIMAVERA-ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Frutta Tortellini in salsa aurora Prosciutto cotto carote crude grattugiate	Frutta Minestra vegetale con pasta Polpette di carne e verdure Pomodori in insalata	Frutta Pasta al ragù di carne Formaggio grana Zucchine gratinate al forno	Frutta Risotto alla parmigiana Milanese di pollo Carote in padella	Frutta Pasta al pomodoro Plattessa al forno Fagiolini in insalata
II SETTIMANA	M. focaccia	M. yogurt	M. mousse di frutta	M. gelato	M. banana
III SETTIMANA	Frutta Risotto alle zucchine Frittata al formaggio Insalata mista	Frutta Pasta al pomodoro e basilico Bresaola e melone	Frutta Risotto con piselli Polpette di carne e verdure Bietole all'olio	Frutta Lasagne al pesto Formaggio grana Fagiolini all'olio	Frutta Pastina in brodo vegetale plattessa patate in insalata
IV SETTIMANA	M. pane e marmellata	M. crackers con succo di frutta	M. budino	M. gelato	M. banana
	Frutta Pasta burro e salvia frittata Insalata di pomodori	Frutta Gnocchi al pomodoro Formaggio (fontina) Zucchine gratinate al forno	Frutta Pasta al pesto Polpette di carne e verdure Fagiolini all'olio	Frutta Minestra in brodo vegetale scaloppine di tacchino al limone carote crude in insalata	Frutta Tortellini burro e salvia Plattessa al forno Pomodori in insalata
	M. pane con miele	M. plum-cake con succo	M. yogurt	M. gelato	M. banana
	Frutta Pasta alla ricotta Prosciutto cotto piselli	Frutta Risotto con zucchine Formaggio (primo sale) Insalata di pomodori	Frutta Pasta al pomodoro Frittata spinaci	Frutta Pastina in brodo vegetale Lonza al latte zucchine	Frutta Riso al burro e parmigiano Polpette di pesce con verdure fagiolini
	M. plum-cake con succo	M. budino	M. pizza margherita	M. gelato	M. banana

COMUNE DI CAMERI NIDO DIVEZZI MENU' AUTUNNO-INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
I SETTIMANA	Frutta Gnocchi di patate al sugo Di pomodoro Formaggio grana Insalata di carote M. focaccia	Frutta Tapulon Polenta Piselli M. mousse di frutta	Frutta Vellutata di patate Prosciutto cotto Finocchi gratinati M. latte con biscotti	Frutta Risotto alla parmigiana Pollo bollito spinaci stufati M. crackers e succo di frutta	Frutta Pasta alla ricotta Polpette di pesce Carote M. banana
II SETTIMANA	Frutta Tortellini burro e salvia frittata Fagiolini M. plum-cake e succo di frutta	Frutta Paniscia alla novarese Tacchino alla milanese Carote in insalata M. pizza margherita	Frutta Pasta al sugo di pomodoro Lonza al latte Zucchine trifolate M. budino	Frutta Risotto allo zafferano fontina spinaci M. yogurt	Frutta Minestra di riso, patate, porri e sedano platessa al forno insalata di cavolfiori M. banana
III SETTIMANA	Frutta Risotto alla parmigiana Frittata Carote in insalata M. latte e biscotti	Frutta Lasagne alla Bolognese Formaggio grana zucchine M. pane e miele	Frutta Minestra di verdura con orzo Pollo arrosto Purè di patate M. plum-cake con succo	Frutta Pastina in brodo vegetale polpette Fagiolini in insalata M. yogurt	Frutta Pasta all'olio Platessa al forno Spinaci M. banana
IV SETTIMANA	Frutta Risotto alle zucchine Prosciutto cotto Cavolfiori gratinati M. latte e biscotti	Frutta Passato di verdura e lenticchie con crosini Formaggio Certosa Carote lesse in insalata M. pane e marmellata	Frutta Pasta gratinata con besciamella Hamburger di vitellone fagiolini M. budino	Frutta Pastina in brodo vegetale Scaloppine al limone Patate al forno M. crackers e succo di frutta	Frutta Pasta al pesto Platessa al forno Cavolfiori gratinati M. frutta fresca

Comune di Cameri – Menu primavera/estate scuola d'infanzia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I SETTIMANA</b>	Frutta fresca Risotto alla milanese Mozzarella Insalata di pomodoro M: dolce	Frutta fresca Gnocchi al pomodoro e basilico Scaloppe di pollo alla milanese Zucchine** al forno	Frutta fresca Pasta al pesto Prosciutto crudo Insalata mista M: crackers con succo di frutta 100%	Frutta fresca Insalata di riso pilaf Formaggio primo sale Carote in insalata M: Gelato	Frutta fresca Pasta con olio e formaggio Crocchette di manzo Patate al forno M: Frutta fresca
<b>II SETTIMANA</b>	Frutta fresca Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Fagiolini** in insalata M: gelato	Frutta fresca Insalata mista( verde, pomodori, carote, olive ) Lasagne**alla Bolognese M: Budino	Frutta fresca Pasta al burro e salvia Arrosto di vitellone Carote crude in insalata M: Focaccia	Frutta fresca Insalata di pasta Formaggio fontina ½ porzione Insalata di pomodori M: Frutta fresca	Frutta fresca Pasta al ragu di carne Petti di pollo dorati Spinaci** al vapore M: Mousse di frutta
<b>III SETTIMANA</b>	Frutta fresca Pasta al pesto Bresaola con olio di oliva extravergine Insalata di pomodori M: Dolce	Frutta fresca Crema di verdure con riso Crocchette di manzo al forno Patate al tegame M: Yogurt	Frutta fresca Ravioli** di magro in salsa aurora Tonno al olio extravergine d'oliva Insalata mista M: Gelato	Frutta fresca Insalata verde, pomodori, carote, olive Lasagne** alla Bolognese M: Dolce	Frutta fresca Risotto alla milanese Coscce di pollo al forno Carote grattugiate M: Budino
<b>IV SETTIMANA</b>	Frutta fresca Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori M: Mousse di frutta	Frutta fresca Risotto alla parmigiana Tonno al olio extravergine d'oliva Insalata di fagiolini ** M: Gelato	Frutta fresca Prosciutto cotto Insalata mista Trancio di pizza margherita M: Budino	Frutta fresca Insalata verde, pomodori, carote, olive Lasagne** alla Bolognese M: Dolce	Frutta fresca Passato di verdure con pasta Filetto di tacchino alla milanese Patate rosolate M: Yogurt

\*\* gli alimenti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine

Comune di Cameri – Menù autunno/inverno scuola d'infanzia

	LUNEDI	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENNERDI
<b>I SETTIMANA</b>	Frutta Fresca Vellutata di patate Formaggio primo sale Insalata di finocchi M: frutta fresca	Frutta fresca Insalata mista con olive Lasagne** alla Bolognese M: Budino	Frutta fresca Pasta alla ricotta Controfiletto di lonza al forno Insalata di finocchi M: mousse di frutta	Frutta fresca Insalata verde Stufato di vitellone Polenta M: Focaccia	Frutta fresca Risotto allo zafferano Plattessa alla milanese Fagiolini** alla Provenzale M: Yogurt
<b>II SETTIMANA</b>	Frutta fresca Ravioli di magro con salsa aurora Prosciutto cotto Zucchine** al forno M: dolce	Frutta fresca Crema di verdure fresche Crocchette di Vitellone in brasiera Purè di patate M: Yogurt	Frutta fresca Trancio di pizza margherita Formaggio Insalata verde e olive M:crackers con succo di frutta 100%	Frutta fresca Gnocchi al pomodoro Spezzatino di manzo con piselli in umido Piselli** al vapore M: Banana	Frutta fresca Pasta alla ricotta Scaloppe di pollo alla milanese Carote al prezzemolo M: banana
<b>III SETTIMANA</b>	Frutta fresca Penne al pomodoro Bresaola con olio di oliva extravergine Fagiolini** in insalata M: dolce	Frutta fresca Passato di verdura Bianchetto di tacchino Patate rosolate M: Dessert	Frutta fresca Lasagne** al pesto Mozzarella Insalata mista M: Yogurt	Frutta fresca Vellutata di patate Coscia di pollo al forno Macedonia di verdure al forno ( piselli** carote fagiolini**) M: focaccia	Frutta fresca Risotto allo zafferano Plattessa al forno Finocchi gratinati M: Mousse di frutta
<b>IV SETTIMANA</b>	Frutta fresca Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Spinaci** al burro M Crackers con succo di frutta 100%	Frutta fresca Risotto alla parmigiana Scaloppine di tacchino al limone Carote in insalata M: Dolce	Frutta fresca Lasagne** al pesto Mozzarella Insalata mista M: Yogurt	Frutta fresca Pasta al pomodoro Tonno all'olio extravergine di oliva Insalata verde M: Dessert	

\*\* gli alimenti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine

Comune di Carneri – Menù primavera/estate scuola primaria

	LUNEDI	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I SETTIMANA</b>	Risotto alla milanese Mozzarella Insalata di pomodori Dessert	Gnocchi al pomodoro e basilico Scaloppe di pollo alla milanese Zucchine** al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto crudo Insalata mista Suoco di frutta 100%	Insalata di riso pilaf Formaggio primo sale Carote in insalata Gelato	Pasta con olio e formaggio Crocchette di manzo Patate al forno Frutta fresca
<b>II SETTIMANA</b>	Penne al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Fagiolini** in insalata Suoco di frutta 100%	Insalata verde, pomodori, carote con olive Lasagne** alla Bolognese Frutta fresca	Pasta al burro e salvia Arrosto di vitellone Carote crude in insalata Gelato	Insalata di pasta Formaggio fontina ½ porzione Insalata di pomodori Mousse di frutta	Pasta al ragu di carne Petti di pollo dorati Spinaci** al vapore Frutta fresca
<b>III SETTIMANA</b>	Pasta al pesto Bresaola con olio di oliva extravergine Insalata di pomodori Gelato	Crema di verdure con riso Crocchette di manzo al forno Patate al tegame Frutta fresca	Ravioli** di magro in salsa aurora Tonno al olio extravergine d'oliva Insalata mista Suoco di frutta 100%	Pasta alla ricotta Filetto di pollo al forno Zucchine** trifolate Dessert	Risotto alla milanese Cosce di pollo al forno Carote grattugiate Frutta fresca
<b>IV SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tonno al olio extravergine d'oliva Insalata di fagiolini** Yogurt	Prosciutto cotto Insalata mista Trancio di pizza margherita Suoco di frutta 100%	Insalata mista( verde, pomodori, carote, olive) Lasagne** alla Bolognese Gelato	Passato di verdure con pasta Filetto di tacchino alla milanese Patate rosolate Frutta fresca

\*\* gli alimenti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine

Comune di Cameri – Menù autunno/inverno scuola primaria

	LUNEDI	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
<b>I SETTIMANA</b>	Vellutata di patate Formaggio primo sale Insalata di finocchi Frutta fresca	Insalata mista con olive Lasagne** alla bolognese Frutta fresca	Pasta alla ricotta Controfiletto di lonza al forno Insalata di finocchi Succo di frutta	Insalata verde Stufato di vitellone Polenta Mousse di frutta	Risotto allo zafferano Plattessa alla milanese Fagiolini** alla provenzale Frutta fresca
<b>II SETTIMANA</b>	Ravioli di magro in salsa aurora Prosciutto cotto Zucchine** al forno Frutta fresca	Crema di verdure fresche Crocchette di vitellone in brasiera Purè di patate Frutta fresca	Formaggio Insalata verde e olive Trancio di pizza margherita Mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al forno Carote in insalata Succo di frutta 100%	Pasta burro e salvia Fusi di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca
<b>III SETTIMANA</b>	Penne al pomodoro Bresaola con olio di oliva extravergine Fagiolini** in insalata Dessert	Passato di verdura Bianchetto di tacchino Patate rosolate Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Spezzatino di manzo Piselli in umido Succo di frutta 100%	Pasta alla ricotta Scalope di pollo alla milanese Carote al prezzemolo Frutta fresca	Risotto allo zafferano Plattessa al forno Finocchi gratinati Yogurt
<b>IV SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Spinaci** al burro Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Scaloppine di tacchino al limone Carote in insalata Frutta fresca	Lasagne al pesto Mozzarella Insalata mista Dessert	Vellutata di patate Coscia di pollo al forno Macedonia di verdure al forno (piselli** carote fagiolini**) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno all'olio extravergine di oliva Insalata verde Mousse di frutta

\*\* gli alimenti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine