



COMUNE DI MIRABELLO
Provincia di Ferrara

SETTORE
AMMINISTRATIVO
Servizi Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
per l'affidamento del Servizio Refezione Scolastica mediante
produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore e
distribuzione presso la Scuola Primaria
periodo 9 gennaio 2012 – 31 luglio 2012 e a.s. 2012/13

Responsabile del Servizio
Responsabile unico di procedimento
D.ssa Barbara Zanoni

INDICE

TITOLO I *Indicazioni generali del contratto*

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHiesto
ART. 3	DURATA DEL SERVIZIO
ART. 4	TIPOLOGIA DELL'UTENZA
ART. 5	PRESTAZIONI AGGIUNTIVE
ART. 6	PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO
ART. 7	INIZIO DELLA FORNITURA
ART. 8	DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
ART. 9	PRENOTAZIONI
ART. 10	MODALITA' DEL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE PASTI

TITOLO II *Oneri inerenti al servizio*

ART. 11	ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO E DEL COMUNE
ART. 12	CONTENITORI
ART. 13	MEZZI DI TRASPORTO
ART. 14	RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE
ART. 15	DIETISTA
ART. 16	NORME LEGISLATIVE
ART. 17	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III *Norme concernenti il personale addetto ai servizi oggetto dell'appalto*

ART. 18	ORGANICO
ART. 19	FORMAZIONE DEL PERSONALE
ART. 20	PERSONALE
ART. 21	OBBLIGHI DEL PERSONALE

TITOLO IV *Caratteristiche delle materie prime*

ART. 22	MATERIE PRIME ALIMENTARI
---------	--------------------------

TITOLO V *Menù*

ART. 23	TABELLE DIETETICHE
ART. 24	VARIAZIONE MENU'
ART. 25	GIORNATE A TEMA
ART. 26	STRUTTURA DEL MENU'

TITOLO VI *Tabelle dietetiche*

ART. 27	QUANTITA' DELLE VIVANDE
ART. 28	DIETE SPECIALI

TITOLO VII Igiene della produzione

- ART. 29 ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE
- ART. 30 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO
- ART. 31 CONSERVAZIONE CAMPIONI

TITOLO VIII Controlli sulla produzione e sul servizio

- ART. 32 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART. 33 CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE
- ART. 34 AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

TITOLO IX Pagamenti e disposizioni fiscali – Garanzie e assicurazioni

- ART. 35 PAGAMENTI FATTURAZIONE E TRACCIABILITA' FINANZIARIA
- ART. 36 REVISIONE DEI PREZZI
- ART. 37 SUBAPPALTO
- ART. 38 PENALITA'
- ART. 39 CAUZIONE DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA
- ART. 40 ASSICURAZIONI
- ART. 41 MODALITA' DI COSTITUZIONE DELLA CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
- ART. 42 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 43 RECESSO
- ART. 44 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE
- ART. 45 SPESE CONTRATTUALI
- ART. 46 AVVIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 47 TUTELA DELLE PERSONE RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 48 RISERVATEZZA DEI DATI
- ART. 49 DISPOSIZIONI VARIE

ALLEGATO 1 MENU'

ALLEGATO 2 SCHEDA PRODOTTI

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché del riassetto e sanificazione tavoli, sedie e attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, presso la scuola primaria, in occasione dei rientri scolastici nonché durante le attività extra scolastiche di dopo scuola, centri ricreativi estivi e per le ulteriori attività promosse dal Comune.

Il centro di cottura deve essere ubicato ad una distanza massima dal Comune di Mirabello di 35 Km. ovvero tale da permettere la consegna dei pasti entro il tempo massimo di circa 40 minuti dal loro prelievo dal centro di cottura.

L'importo complessivo presunto a base d'asta è di € 136.863,46 al netto di IVA, per tutta la durata dell'appalto di cui al successivo art. 3, per un numero presunto totale di pasti per anno scolastico, corrispondente a 16.560.

L'Amministrazione Comunale (individuata in seguito come A.C.) si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle individuate all'art.4 del presente Capitolato e/o per ulteriori attività promosse dal Comune.

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

A) PRODUZIONE: i pasti cotti da consumarsi caldi dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo, nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta appaltatrice.

I primi piatti (Pasta o riso asciutto, minestra in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto.

I pasti cotti da consumarsi freddi verranno preparati con il metodo "Cook Chill" e la refrigerazione, successiva alla cottura, dovrà avvenire mediante apposito abbattitore di temperatura.

B) ORDINAZIONI: Verranno fatte direttamente dalla scuola giorno per giorno, entro le ore 9.15; eventuali variazioni potranno essere apportare nella mattinata stessa del consumo del pasto, non oltre le ore 10.15.

C) CONFEZIONAMENTO: i pasti dovranno essere confezionati in contenitori a più porzioni in acciaio inox oppure in contenitori di alluminio (trattato per alimenti) e trasportati in appositi imballi in grado di mantenere le temperature previste dalla legge (in particolare per i pasti cotti da consumare caldi, una temperatura uguale o maggiore di 60°, per i pasti cotti da consumare freddi, una temperatura uguale o minore di 10°).

Per accettazione
Timbro e firma

D) TRASPORTO E CONSEGNA: è a carico della I.A., che userà appositi automezzi coibentati a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia. La stessa Ditta dovrà usare speciali contenitori termici a norma e in grado di assicurare il mantenimento della temperatura corretta sia per i pasti caldi che per quelli freddi, e di conservare inalterate tutte le caratteristiche di fragranza e appetibilità dei cibi, fino al momento della consumazione.

I pasti dovranno essere consegnati alla scuola Primaria presso la quale sono situate le tre sale adibite a refettorio.

E) DISTRIBUZIONE: La I.A., dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti agli alunni ad alla fornitura delle seguenti attrezzature:

- nr. 2 banchi di distribuzione;
- carrelli termici per la distribuzione alimenti, in grado di mantenere le corrette temperature, che rimarranno comunque di proprietà dell'I.A.;
- attrezzatura relativa al porzionamento;
- il materiale e le attrezzature per la pulizia e il lavaggio delle stoviglie, sedie e tavoli;
- materiale monouso per alimenti necessario per la consumazione dei pasti (salviette coprivassoio, posate, bicchieri, tovaglioli, stoviglie a perdere, ecc.).

Il materiale monouso dovrà essere resistente e funzionale all'uso e tale da non procurare inconvenienti per facili rotture o utilizzo disagiata, idoneo per alimenti, conforme alla normativa vigente e biodegradabile al 90%.

L'I.A. dovrà provvedere al puntuale reintegro del materiale in caso di rottura.

La distribuzione del pasto dovrà avvenire attraverso l'utilizzo di un numero adeguato di operatori, nel rispetto dei tempi degli utenti nella fruizione del pasto, evitando ogni forma di sollecitazione, nei confronti degli stessi.

F) ORARI DISTRIBUZIONE PASTI:

Gli orari di distribuzione pasti verranno preventivamente concordati con le Autorità scolastiche competenti, come meglio indicato all'art. 10. La distribuzione, anche nell'ambito della stesso plesso scolastico, potrà avvenire su più turni.

La I.A. dovrà essere in possesso dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico - sanitario dei prodotti alimentari (HACCP).

Il piano di attuazione di cui al Reg. CE 852/2004 deve essere predisposto ed adottato per tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto e consegna, distribuzione, sanificazione degli utensili e degli ambienti e dei refettori.

L'I.A. deve essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002, con riferimento al centro di cottura individuato per l'esecuzione del servizio.

Le irregolarità eventualmente riscontrate nelle indagini analitiche effettuate dalla ditta, dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune.

La ditta inoltre dovrà trasmettere informazioni circa contestazioni amministrative, penali o sequestri in ambito di controlli ufficiali.

Il piano di autocontrollo, a carico dell'appaltatore, deve essere disponibile per gli eventuali controlli degli operatori di vigilanza USL.

Art. 3 – Durata del servizio

L'affidamento ha la durata di 18 mesi con decorrenza 9 gennaio 2012 – 31 luglio 2012 e anno scolastico 2012/2013. Il servizio è fornito secondo il calendario scolastico nonché

Per accettazione
Timbro e firma

durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dall'A.C.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza interessata dalla fornitura del servizio per un numero indicativo complessivo di pasti su base annua, con riferimento alle iscrizioni per l'anno 2011 è pari a:

- nr. 9600 per gli alunni della scuola primaria in occasione dei rientri scolastici e relativo personale docente, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado richiedenti il servizio di dopo scuola;
- nr. 750 per i bambini iscritti alla scuola primaria, ragazzi della scuola secondaria di primo grado ed educatori, durante il Centro Ricreativo Estivo organizzato dall'A.C.;

Art. 5 - Prestazioni aggiuntive

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere eventuali forniture e/o servizi integrativi all'I.A. a fronte di attivazione di nuovi servizi o modifiche di quelli esistenti nel corso del periodo contrattuale.

L'A.C. si riserva inoltre la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di consumo dei pasti a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A..

L'I.A. si impegna a fornire le quantità effettivamente richieste al medesimo prezzo unitario di aggiudicazione, in aumento o in diminuzione entro l'ambito del valore del quinto d'obbligo di cui all'art. 11 del R.D. 827/24.

Art. 6 - Prezzo unitario dell'appalto

Il corrispettivo della prestazione del servizio di refezione scolastica sarà liquidato in relazione al numero di pasti effettivamente prenotati e consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dell'ufficio comunale competente.

Il prezzo unitario a base di gara viene quantificato in **€ 5,00 IVA esclusa**

Il costo si intende riferito a tutte le tipologie di pasto, comprese le diete speciali o particolari e la fornitura della merenda durante i Centri Ricreativi Estivi, oltre ai servizi annessi alla distribuzione, alla sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'esecuzione del servizio. La percentuale di ribasso dovrà essere applicata a detto importo.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario del pasto contenuto nell'offerta, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le materie prime, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 7 - Inizio della fornitura

L'A.C. provvederà tempestivamente a comunicare all'I.A., anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, la data d'inizio del servizio di mensa per la scuola primaria e per le ulteriori attività promosse.

L'A.C. prevede di iniziare la fornitura dal 9 gennaio 2012, ma si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione dello stesso.

Per accettazione
Timbro e firma

Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti indicati all'art. 4 è meramente indicativo in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Art. 9 - Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente verrà comunicato all'I.A. giornalmente via telefonica e/o informatica, entro le ore 9,15 della medesima giornata. Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato con le medesime modalità il giorno precedente.

Art. 10 – Modalità di trasporto, consegna e distribuzione e preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso il centro di refezione, a cura dell'I.A.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede della:

Scuola primaria primo turno tra le ore 11.50 e le ore 11.55

Scuola primaria secondo turno tra le ore 12.50 e le ore 12.55

I locali adibiti a refettorio sono 3, di cui solo due da attrezzare con banco self (di seguito mensa 1 e mensa 2) e a cui destinare il personale per lo svolgimento del servizio. Di seguito si indica il piano di utilizzo dei suddetti locali, che annualmente viene rideterminato in base alle iscrizioni al servizio e all'organizzazione definita dall'Autorità scolastica

GIORNI	MENSA 1	MENSA 2	MENSA 3	PERSONALE RICHIESTO
LUNEDI	1 E 2 TURNO	1 E 2 TURNO	2 TURNO	2
MARTEDI	TURNO UNICO			1
MERCOLEDI	1 E 2 TURNO	1 E 2 TURNO	2 TURNO	2
GIOVEDI	TURNO UNICO	TURNO UNICO	TURNO UNICO	2
VENERDI	TURNO UNICO			1

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalla scuola durante l'anno scolastico dovranno essere consegnati tra le 7.30 e le 8.00.

I suddetti orari sono soggetti a riconferma da parte delle Autorità scolastiche, dopo di che diverranno tassativi. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvi casi documentati e di forza maggiore.

Per accettazione
Timbro e firma

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 11 – Oneri a carico dell'aggiudicatario e del Comune

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e al lavaggio dei contenitori termici, dei vassoi e al riassetto delle attrezzature (tavoli, sedie accessori per lo sporzionamento dei pasti) pertinenti al servizio di refezione, sono interamente a carico della I.A. .

E' a carico della I.A., che deve provvedere nello specifico, quanto segue:

1) DISTRIBUZIONE

- a) la fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione, come indicato all'art. 2
- b) preparazione accessori per la sporzionatura pasti;
- c) apparecchiatura e posizionamento acqua;
- d) ricezione dei pasti e relativo controllo della congruità con il menù e delle diete speciali richieste, confezionamento integro e quantitativo dei pasti;
- e) sporzionatura e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta) - dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato;
- f) sparcchiatura e rigoverno dei tavoli e delle sedie e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche;

2) LOCALI presso il plesso scolastico:

- a) riassetto dei locali adibiti a refettorio comprendente rigoverno, sanificazione dei tavoli e delle sedie immediatamente prima della refezione e dopo la stessa, pulizia pavimenti e vetri a carico dell'A.C.;
- b) fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
- c) rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (con distinzione degli organici dagli inorganici, carta e plastica) e fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) a carico dell'I.A.;
- d) la manutenzione ordinaria degli elettrodomestici in dotazione presso la scuola è a carico dell'I.A.;
- e) dotazione ed eventuale sostituzione e/o integrazione di armadi per detersivi, per stoviglie, armadietti spogliatoio e carrelli porta sacco (immondizia) in dotazione presso le scuole, a carico dell'I.A.;
- f) ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio a carico dell'I.A.;

Il personale addetto al refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Il Comune dovrà provvedere :

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli utensili di sua proprietà;
- alla fornitura delle energie necessarie al funzionamento della mensa;
- alla derattizzazione e disinfestazione secondo le norme sanitarie vigenti.

Per accettazione
Timbro e firma

Per quanto concerne il Servizio refezione entro il Dopo Scuola (nelle giornate di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì) e durante i Centri Ricreativi Estivi, spetta all'I.A. con proprio personale e con le stesse modalità sopra specificate effettuare il servizio.

Art. 12 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al Reg. CE 852/2004 e al REG. UE n. 10/2011.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati: su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomiche in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre.

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

Art. 13 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e al Reg. CE 852/2004 (muniti di autorizzazione sanitaria).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto di alimenti, devono consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65°C. Le consegne devono avvenire tassativamente entro 40 minuti a decorrere dal momento della partenza e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la consumazione del pasto.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta e con quanto previsto dall'art. 47 DPR 327/80.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso la sede dei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Per accettazione
Timbro e firma

Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. kasco, in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

Art. 14 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste di cui **all'allegato 1) e 2)** salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle suddette tabelle.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa autorizzazione dell'A.C..

L'A.C. si riserva la facoltà di destinare gli alimenti preparati ma non consumati a specifici utilizzi, con il loro prelievo al termine dei pasti, chiedendo alla I.A. un loro opportuno confezionamento.

Art. 15 - Dietista

L'I.A. dovrà garantire la presenza di una dietista per l'elaborazione del menù e per le riunioni con i genitori. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal referente dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune.

Art. 16 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE 852/2004 nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento CEE n. 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1437/00, Regolamento CEE n. 2020/00, D.Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, es. banane, barrette di cioccolato devono essere forniti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale con le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, e associate IFAT, EFTA, FLO e NEWS.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 17 - Interruzione del servizio

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario di apertura della scuola e periodi extrascolastici.

In caso di scioperi e/o assemblee del personale sia comunale sia della I.A. , si dovrà in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per accettazione
Timbro e firma

Il servizio dovrà essere comunque garantito, eventualmente attraverso la preparazione di pasti freddi. L'I.A. si impegna a rispettare le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e s.m.i. per la tutela dei servizi minimi essenziali, ed a garantire i servizi nella misura ivi prevista.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l' A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio con altrettante 48 ore di anticipo.

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 18 – Organico

Per tutte le attività di gestione dei servizi oggetto del capitolato l'I.A. si avvarrà di proprio personale qualificato e adeguatamente formato; l'I.A. è responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, delle condizioni d'idoneità sanitaria del proprio personale.

Art. 19 – Formazione del personale

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a 21 ore annuali.

Fra i temi da trattare durante tale formazione devono essere compresi i seguenti:

- Alimentazione dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti al servizio refettorio non deve essere inferiore a 15 ore annuali.

Fra i temi da trattare durante tale formazione devono essere compresi i seguenti:

- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Concetto di sanificazione
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.
- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Dietetica particolare.

Art. 20 – Personale

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento, lavaggio stoviglie e attrezzature utilizzate nei refettori, sanificazione tavoli e sedie, deve essere regolarmente autorizzato, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai Reg. CE 852/2004 e

Per accettazione
Timbro e firma

D.Lgs. 81/2008 e D.Lgs. n. 106/2009, riguardanti la sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro.

L'I.A. deve ottemperare, a propria cura e spese, a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e dalla L.R. n. 11/2003, riguardante: l'attestazione rilasciata a seguito del corso di formazione periodico, l'idoneità sanitaria, l'igiene, la divisa, l'igiene del personale impiegato per eseguire i compiti previsti dall'appalto.

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, e al numero di refettori "attivi", tenendo conto delle condizioni dell'organizzazione del servizio, in modo tale da garantire i minori tempi d'attesa possibile.

L'organico del personale impiegato nel servizio dovrà essere specificato nel numero, nell'orario e nelle mansioni svolte, e trasmesso all'A.C. prima dell'inizio del servizio annuale.

L'I.A. è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti le maestranze addette ai lavori relative alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

Tutto il personale deve tenere un comportamento corretto e riguardoso nei confronti sia dell'utenza sia dei funzionari pubblici addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della I.A. o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato di ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

L'I.A. dovrà comunicare, prima dell'avvio del servizio, con nota scritta il nominativo del Responsabile del servizio, con indicazione del recapito telefonico e della fascia oraria di reperibilità.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Il personale dovrà essere regolarmente iscritto nel libro paga della Ditta.

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione a favore del personale dipendente delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria nonché l'iscrizione del personale stesso agli enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

L'organico deve essere per tutto il periodo del contratto quello dichiarato in fase di offerta: numero, orario e mansioni.

L'I.A. è altresì obbligata all'osservanza in particolare della Legge 9.12.1977, n.903 e 10.4.91, n.125 norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro.

Qualora venisse comunicata al Comune la violazione della suddetta normativa, l'Amministrazione si riserva l'adozione dei provvedimenti previsti dall'art.4 comma 9, della Legge 10.4.91, n.125.

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro al personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, se previsto dai vigenti

Per accettazione
Timbro e firma

contratti di lavoro delle categorie interessate.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione limitatamente al personale addetto alla distribuzione presso il plesso scolastico.

Art. 21 – Obblighi del Personale

Il personale in servizio alla mensa dovrà essere in possesso della professionalità adeguata ed aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 11/2003 (ex-libretto sanitario). Porterà, oltre ad un distintivo di riconoscimento (ai sensi della Legge 123/2007, art. 6) cuffie e grembiuli sempre puliti e di colore bianco.

Il suddetto personale dovrà tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, anche in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008

L'I.A. si impegna a richiamare, multare e se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'A.C. in questo senso saranno impegnative per l'I.A.

Durante lo svolgimento del servizio mensa l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio referente raggiungibile telefonicamente per eventuali comunicazioni.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Art. 22 – Materie prime alimentari

Spetta all'I.A. l'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionalità del fornitore (ad esempio: appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche);
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie recepite con D. L.vo 30.12.1992, n. 531 - D.L.vo 30.12.1992, n. 537 -D.Lgs. 18.04.1994, n. 286 -D.P.R. 14.01.1997, n. 54 - D.P.R. 10.12.1997, n. 495 - D.P.R. 3.08.98, n. 309; corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato; chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento;
- forniture regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria.

Non è ammesso l'uso di alimenti in scatola, liofilizzati, precotti, ecc. ad eccezione di quelli

Per accettazione
Timbro e firma

contenuti nel presente Allegato o eventualmente espressamente autorizzati dall'Amministrazione; laddove possibile, si preferiranno i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, e comunque privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati); mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e strutturalmente idonei ed in perfetto stato di manutenzione; prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

Dovranno essere impiegati generi di prima qualità, ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che ne disciplinano la produzione e il commercio.

Per quanto concerne alcuni prodotti la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

- olio extra vergine di oliva per tutti i condimenti;
- pasta prodotta con farina di grano duro a coltivazione biologica, orzo e riso resistenti alla cottura, provenienti da coltivazioni biologiche;
- frutta fresca di stagione (produzione biologica), con uso limitato di frutta esotica (banane, ananas, ecc) – mai frutta sciroppata ;
- verdure fresche di stagione – mai verdure in scatola;
- parmigiano reggiano e/o grana padano;
- latticini freschi (crescenza, stracchino, ricotta e mozzarella) di origine biologica;
- yogurt e latte di produzione biologica;
- legumi freschi, secchi e surgelati provenienti da coltivazioni biologiche;
- pane di tipo comune preparato con farine provenienti da coltivazioni biologiche;
- prosciutto cotto naturale senza polifosfati ;
- prosciutto crudo;
- pomodori pelati e passata di pomodoro provenienti da coltivazioni biologiche;
- pesce surgelato e delicato;
- carne fresca e magra di produzione nazionale;
- sale esclusivamente di tipo iodato;
- uova pastorizzate;
- frutta e verdura da agricoltura biologica e/o integrata;
- prodotti ortofrutticoli tipici convenzionali (prodotti IGP e DOP della Regione Emilia Romagna).

L'A.C. potrà richiedere in qualsiasi momento evidenza oggettiva delle caratteristiche e requisiti di cui all'elenco sopra riportato.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24.06.91 e s.m.i., reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati.

Gli alimenti derivati da produzione integrata dovranno essere certificati in conformità alla L.R. 28/99 "Valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95", e s.m.i. o, se provenienti da altre regioni o paesi comunitari, in conformità a norme almeno equivalenti.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e quelli a indicazione geografica protetta (IGP), di cui al regolamento CEE n. 2081/92 del

Per accettazione
Timbro e firma

Consiglio, del 14 luglio 1992 e s.m.i., relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli alimentari.

Per prodotti tradizionali s'intendono quelli compresi negli elenchi previsti dal Decreto del Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350, regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del D.Lgs. 30/04/1998, n. 173.

La rintracciabilità degli alimenti (REG. CEE 178/2002), entrata in vigore dal 01.01.2005, art. 18 punto 2, sarà a carico dell'I.A. A tal fine dunque gli operatori dovranno disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. In caso di presenza di alimenti pericolosi per la salute, è fondamentale prevedere la possibilità di conoscere la provenienza di tali prodotti (rintracciabilità a monte) e, se già utilizzati in qualche formulazione alimentare o consegnati "tal quale", a chi sono stati somministrati o forniti (rintracciabilità a valle). Ciò permette l'attuazione delle azioni necessarie al blocco del loro utilizzo e dell'identificazione delle persone eventualmente a rischio.

E' vietato l'impiego di prodotti contenenti alimenti geneticamente modificati.

La preparazione dei pasti dovrà seguire attentamente la tabella dietetica stabilita dai competenti organi pubblici preposti indicati dall'A.C. adeguandosi ai menù, a rotazione mensile, e alle grammature previste dalla suddetta tabella (**allegato 2**).

Il Comune si riserva di apportare, nel corso della fornitura, variazioni degli orari di refezione, dei quantitativi e della tipologia degli alimenti e dei menù, qualora venissero richieste dalle autorità scolastiche o sanitarie.

E' fatto obbligo alla ditta di tenere a disposizione una sufficiente fornitura di alimenti a lunga conservazione (es. crackers, pane secco, tonno o carne in scatola, verdure o frutta in scatola ecc.) da utilizzare come pasti sostitutivi nelle eventuali situazioni di emergenza (mezzi di trasporto in avaria, temperature all'arrivo non accettabili ecc.) o in via cautelativa, in relazione a presunti episodi attribuibili a tossinfezione alimentare.

TITOLO V MENU'

Art. 23 – Tabelle dietetiche e Menù

La Ditta appaltatrice si impegna a:

- seguire la programmazione dietetica approvata dall'Azienda U.S.L.;
- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- effettuare un controllo analitico sull'efficacia della sanificazione stessa.

Art. 24 - Variazione menu'

Ogni variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. con comunicazione scritta e via fax.

Per accettazione
Timbro e firma

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'I.A. potrà inserire un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte dell'A.C.

L'A.C. potrà inoltre richiedere in ogni momento la variazione del menù.

Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'I.A. solo nei seguenti casi:

- per cause di forza maggiore o inconvenienti tecnici accaduti durante la preparazione del pasto;
- interruzione temporanea della produzione per cause diverse (scioperi, black-out);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Per le ipotesi suddette l'I.A. sarà tenuta a fornire in alternativa un pasto freddo o di altro tipo concordato preventivamente con l'Ufficio Scolastico del Comune di Mirabello. Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, l'I.A. verrà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'I.A.

Art. 25 - Giornate a tema

Almeno una volta al mese l'I.A. dovrà proporre un menù interamente composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici locali e regionali IGP e DOP oppure proporre menù interamente multietnici (entrambi da accordare con il competente ufficio comunale), coinvolgendo almeno 1 volta l'anno le scuole in preventive iniziative promozionali concernenti i prodotti da utilizzarsi.

Art. 26 - Struttura del menù

Pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura, pane
frutta di stagione o yogurt o budino o torta o barretta

oppure

piatto unico, contorno, pane,
frutta di stagione o yogurt o budino o torta o barretta

Merenda (nei CRE): Yogurt o budino o torta con cereali o biscotti o fette biscottate o panini, frutta fresca

Acqua minerale

Menu' CRE estivo

La preparazione, la fornitura e la distribuzione dei pasti richiesti per gli utenti ed il personale in servizio presso il centro estivo dovranno rispettare le medesime condizioni e modalità prescritte per la prestazione del servizio durante l'anno scolastico (comprese le diete speciali).

Sulla base delle richieste legate alla programmazione delle attività settimanali l'Appaltatore, dovrà fornire pasti freddi (composti da 2/3 panini imbottiti secondo le esigenze, 1 succo di frutta, 1 frutto, un pacchetto di biscotti o crostata di marmellata, acqua minerale) o in casi particolari in pasti monorazione; i panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti.

Per accettazione
Timbro e firma

TITOLO VI TABELLE DIETETICHE

Art. 27 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista sia dalle indicazioni fornite dall'ASL di competenza contenute dalle Tabelle Dietetiche allegato 2, dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 28 – Diete speciali

La Ditta si impegna a predisporre diete in bianco costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura, da carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altro da concordare con la dietista.

E' necessario che la ditta preveda l'allestimento di menù personalizzati - diete speciali - concordati con la Dietista per utenti affetti da: diabete, morbo celiaco, obesità, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre patologie che richiedano schemi dietetici particolari, facendosi carico di tutti gli alimenti necessari.

La ditta dovrà altresì (in accordo con la dietista) allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose o culturali.

I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù base.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Sarà garantita la riservatezza dei dati riguardanti la salute dei bambini nel rispetto del D.Lgs. 196/2003. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura corretta dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 29 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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

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

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Per accettazione
Timbro e firma

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

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

L'I.A. deve predisporre, come disciplinato dal Reg. CE 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto.

Art. 30 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, Reg. CE 852/2004, dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

Art. 31 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Mirabello e data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

TITOLO VIII CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 32 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 33 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

L'A.C. ha istituito la Commissione mensa, organismo con funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'IA.C.. La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa sono regolamentate con atti interni dell'A.C..

I Rappresentanti dei genitori, membri della Commissione mensa sono autorizzati dall'A.C. alla consumazione, con oneri a carico dell'I.A., di alcuni pasti insieme ai bambini allo scopo di esprimere la loro valutazione sulla qualità e quantità del cibo nonché sulle condizioni igienico sanitarie rilevabili presso il refettorio.

L'I.A. dovrà fornire ai rappresentanti della Commissione mensa e a tutti i visitatori autorizzati dall'A.C., idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante eventuali visite alla cucina centralizzata o nel refettorio scolastico.

L'A.C. si riserva di effettuare ulteriori controlli che si rendessero necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

Per accettazione
Timbro e firma

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

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

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

Tutte le risultanze di verifiche ispettive eseguite per conto dell'A.C. presso il centro di cottura, saranno inviate per conoscenza all'A.S.L. di competenza.

Art. 34 - Autocontrollo e rintracciabilità

L'I.A. dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza.

In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002.

TITOLO IX PAGAMENTI E DISPOSIZIONI FISCALI GARANZIE E ASSICURAZIONI

Art. 35 – Pagamenti, fatturazione e tracciabilità finanziaria

Il corrispettivo mensile per l'appalto sulla base dei pasti effettivamente prenotati e consegnati sarà liquidato dal Comune di Mirabello entro i 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle fatture da emettersi a cadenza mensile.

I pagamenti saranno effettuati, previa verifica della regolarità della fornitura, su presentazione di regolari fatture, debitamente vistate e controllate dall' Ufficio competente.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Parimenti, ai sensi dell'art. 5 – punto 2 – della Legge 25/1/94 n. 82, non si potrà procedere al pagamento delle fatture in mancanza dell'esibizione, da parte dell'impresa aggiudicataria, della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, nonché del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle Cooperative sociali o imprese di pulizia e dagli accordi integrativi territoriali. Tale documentazione dovrà pervenire al Comune con cadenza mensile.

Per accettazione
Timbro e firma

L'I.A. assume tutti gli obblighi della tracciabilità di flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art. 36 – Revisione dei prezzi

Il prezzo dell'appalto è imm modificabile nel primo anno di durata del contratto con decorrenza gennaio 2012 – gennaio 2013.

Trascorso il primo anno contrattuale, nel prosieguo dell'appalto, su richiesta formale e documentata da parte dell'I.A. potrà darsi luogo alla revisione del prezzo ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., applicando la variazione percentuale registrata dall'ISTAT nazionale dei prezzi al consumo.

Art. 37 – Subappalto

E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti e fornitura derrate alimentari. Sono subappaltabili, nel rispetto dell'art. 18 della Legge n. 55 del 1990, tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Ente di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto, ai sensi dell'art.18 della Legge n.55/90 e successive modificazioni, alle seguenti condizioni:

- a) il concorrente, all'atto dell'offerta deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) l'appaltatore deve depositare il contratto di subappalto almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'appaltatore deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dal disciplinare di gara e dalla normativa vigente, per lo svolgimento delle attività a lui affidate (iscrizione nel Registro delle Imprese con dicitura antimafia, certificati o dichiarazioni sostitutive di: casellario giudiziale, ottemperanza ex art. 17 L. n.68/99, autorizzazioni, ecc.);
- d) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art.10 della Legge n.575/65 e successive modificazioni.

È fatto obbligo all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18, comma 3-*bis*, Legge n. 55/90, di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni dell'art. 18 della Legge n. 55/90.

Art. 38 – Penalità

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di

ricevimento della contestazione. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- Grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti e nelle forniture di materie prime;
- Mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- Personale inferiore ai parametri stabiliti;
- Pulizia dei beni in consegna di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- Mancato adempimento degli interventi manutentivi;
- Mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti;
- Inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi;
- Mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo € . 250,00 ad un massimo di € . 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 39 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato, la Ditta Appaltatrice dovrà, contestualmente alla stipula del contratto d'appalto, comprovare di avere provveduto a costituire una cauzione pari al 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo stimato d'appalto ricalcolato in ragione del ribasso offerto, secondo le modalità previste per la costituzione della cauzione provvisoria, di cui al successivo art. 41.

La cauzione non può venire svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'I.A., sempre che all'A.C. non competa il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa. In ogni caso resta all'Amministrazione pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune di Mirabello dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo. Sulla Ditta Appaltatrice grava l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare la cauzione ogni volta che ciò si renda necessario, entro il termine stabilito nel provvedimento e comunque non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di notifica del provvedimento stesso.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione

risultasse insufficiente.

Il Fornitore aggiudicatario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del fornitore stesso, quanto dell'Ente appaltante o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto del Contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

A tal fine, prima della stipula del contratto, l'Aggiudicatario sarà necessariamente tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che l'Aggiudicatario possa arrecare, all'Ente, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc..

I massimali della polizza non devono essere inferiori a quelli che seguono:

Euro 5.000.000 per sinistro e per anno;

Euro 250.000 per persona e per sinistro.

Il massimale della polizza assicurativa negli importi sopra fissati verrà versato qualora l'evento dannoso o il sinistro venga reclamato nei 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo contratto.

Art. 40 - Assicurazioni

La I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inadatti distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A. , salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo la I.A. dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT di € 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro blocco unico con primaria compagnia.

La I.A. presenterà, prima dell'inizio del servizio, apposita e specifica polizza assicurativa, a garanzia del presente appalto e come unico garantito il Comune di Mirabello, appaltatore del servizio di refezione scolastica.

Art. 41 – Modalità di costituzione della cauzione provvisoria e cauzione definitiva

A garanzia dell'offerta presentata e delle obbligazioni derivanti dal servizio, la stessa deve essere corredata:

- a. da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo stimato d'appalto posto a base di gara, riferito ai 18 mesi di affidamento, nella misura indicata nel bando di gara, costituita ai sensi dell'art. 75 D.Lgs. n. 163/2006 alternativamente:

- **da versamento in contanti o in titoli del debito pubblico** presso la Tesoreria Comunale – Cassa di Risparmio di Cento – Servizio Tesoreria - Sportello di Mirabello.

Per accettazione
Timbro e firma

In tal caso dovranno essere prodotte la copia della quietanza di versamento e la seguente dichiarazione ai fini della restituzione: *“Si chiede la restituzione del deposito cauzionale, costituito mediante versamento in contanti o mediante assegno circolare, con pagamento a favore di _____, in qualità di legale rappresentante, mediante accredito su c.c. bancario n. _____ cod. ABI _____ e cod. CAB. _____ oppure mediante accredito su c.c. postale n. _____ intestato a _____”* OVVERO *“Si richiede la restituzione dei titoli del debito pubblico versati presso la tesoreria dell’Amministrazione a favore di _____, in qualità di legale rappresentante”*.

- **da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario** iscritto nell’elenco speciale di cui all’articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell’Economia e delle Finanze, nella quale deve espressamente risultare:

- 1) che l’istituto emittente rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e all’eccezione di cui all’art. 1957 comma 2 del Codice Civile;
- 2) che la garanzia avrà validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell’offerta;
- 3) che la garanzia sarà operativa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In tal caso dovrà essere prodotto l’originale della fideiussione bancaria o assicurativa.

b. dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell’elenco speciale di cui all’articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione economica, valida fino a 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell’offerta, contenente l’impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell’appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

In caso di raggruppamento di imprese la fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario relativa alla costituzione della cauzione provvisoria dovrà essere, **a pena di esclusione**, intestata alla capogruppo dando atto della partecipazione alla gara da parte della stessa in raggruppamento di imprese con le ditte esplicitamente indicate nel documento di che trattasi.

Ai sensi dell’art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l’importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 / 9001:2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all’art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006:

Per accettazione
Timbro e firma

- la fideiussione dovrà essere intestata e sottoscritta da tutte le imprese del costituendo raggruppamento o consorzio;
- la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato da tutte le imprese del costituendo raggruppamento o consorzio;
- la cauzione provvisoria potrà anche essere intestata alla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio.

Non saranno ritenute valide - e pertanto comporteranno l'esclusione dalla gara - le fideiussioni rilasciate da soggetti che risultino iscritti nell'apposito elenco dei fideiussori inottemperanti istituito presso l'Osservatorio regionale degli appalti.

Tale cauzione provvisoria è richiesta a garanzia dell'offerta e per coprire la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà prestare un deposito cauzionale definitivo, nei modi e nelle forme di cui all'art. 113 del D.Lvo n. 163/06 e s.m.i.

Detta cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa di primaria compagnia di assicurazione ed accettata dalla stazione appaltante. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia del garante al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiestascritta della stazione appaltante. Dovrà inoltre contenere l'esplicito impegno dell'Azienda, Istituto o Impresa a versare la somma alla tesoreria comunale, nel caso in cui la stessa debba essere incamerata dal Comune al verificarsi di uno dei casi previsti dalla legge. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per il l'Amministrazione, l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art. 42 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;

Per accettazione
Timbro e firma

- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A., con l'eccezione di quanto dichiarato in sede di offerta;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato ad anno solare, corrisponda complessivamente al 10% dell'importo annuo contrattuale.

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

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 43 – Recesso

Il Comune si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto o da alcune parti di esso con preavviso di almeno 60 giorni.

Art. 44 – Definizione delle controversie

Per qualsiasi controversia inerente l'applicazione del contratto o del presente capitolato ove l'Amministrazione fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Ferrara, con rinuncia a qualsiasi altro.

Art. 45 – Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali relative al presente appalto e qualsiasi spesa fiscale anche susseguente sono a carico dell'appaltatore.

Art. 46 – Avvio del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'adozione di apposito provvedimento dirigenziale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Art. 47 – Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 il Comune di Mirabello, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori e alle rispettive famiglie, designa la Ditta

Per accettazione
Timbro e firma

aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare essa:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell' espletamento del servizio appaltato;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l' organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l' incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti alla Civica Amministrazione entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89;

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell' applicazione di eventuali penalità da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per i danni provocati agli interessati in violazione del medesimo.

Art. 48 – Riservatezza dei dati

A norma del D. Lgs. 196/2003 i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L' utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi ed uffici dell' amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 10 del D. Lgs. 196/2003 a cui si rinvia espressamente.

Art. 49 – Disposizioni varie

Il contratto sarà stipulato e sottoposto a registrazione con spese a carico della Ditta aggiudicataria.

L'aggiudicazione, mentre è vincolante per l'aggiudicatario, diverrà vincolante per l'Amministrazione Comunale solo dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione.

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

Per accettazione
Timbro e firma

MENU' AUTUNNO/INVERNO – SCUOLA PRIMARIA DI MIRABELLO

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Pasta con melanzane Platessa gratinata al forno Insalata Pane e frutta	Pasta con piselli e prosciutto Tacchino ai ferri Carote crude Pane e frutta	Pass.di verdura con pasta Lombo suino ai ferri Patate Pane e frutta	Risotto allo zafferano Frittata al forno Radicchio Pane e frutta
M.	Risotto ai funghi Scaloppina di tacchino al limone Carote crude Pane e frutta	Minestra di patate Arrosto di lombo suino Fagiolini Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato al forno Insalata Pane e frutta	Pass.lenticchie e fagioli con pasta Formaggio: fontina Insalata mista Pane e frutta
MC	Pasta olio e parmigiano Bistecca alla pizzaiola Piselli Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Merluzzo al forno Patate Pane e frutta	Pasta ai formaggi Arrosto di tacchino Insalatone Pane e frutta	Pasta al pomodoro Lombo suino ai ferri Purè di patate Pane e frutta
G.	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Patate Pane e frutta	Pasta al tonno Frittata al forno Insalata Pane e frutta	Pasta al ragù di manzo Formaggio Philadelphia Patate Pane e frutta	Pasta con ricotta e spinaci Spezzatino di tacchino Piselli Pane e frutta
V.	Passato di fagioli con pasta Bocc.di mozzarella Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Pasta ai carciofi Bocconcini di pollo dorati Zucchine e carote Pane e frutta	Pasta olio e parmigiano Cotoletta di platessa al forno Carote e finocchio crudi Pane e frutta

Per accettazione
Timbro e firma

ALLEGATO 1)**MENU' PRIMAVERA/AUTUNNO - SCUOLA PRIMARIA DI MIRABELLO**

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Spaghetti mediterranei (pomodoro, basilico, grana) Pollo al forno Pinzimonio Pane e frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini Pane e frutta	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Patate Pane e frutta	Pasta al radicchio rosso Bocconcini di mozzarella Carote crude Pane e frutta
M	Risotto alla parmigiana Arrosto di lombo suino Zucchine Pane e frutta	Pasta al ragù di verdure Pesce gratinato al forno Patate Pane e frutta	Pasta al tonno Formaggio: Philadelphia Pinzimonio Pane e frutta	Pasta con ricotta e pomodoro Bocconcini di tacchino alle erbe Insalata Pane e frutta
MC	Pasta olio e grana Merluzzo al forno Insalata mista Pane e frutta	Passato di verdura con pasta Scaloppina ai funghi (suino) Insalata Pane e frutta	Risotto al pomodoro Bocconcini di pollo dorati al forno Carote cotte Pane e frutta	Risotto di zucchine Bistecca alla pizzaiola Patate Pane e frutta
G..	Pasta in salsa di pomodoro Tacchino ai ferri Carote crude Pane e frutta	Pasta con prosciutto e asparagi Mozzarella caprese Pane e frutta	Pasta al ragù di suino Frittata al forno Cavolo cappuccio crudo Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Piselli Pane e frutta
V.	Pasta con melanzane Caciotta e fontina Insalata Pane e frutta	Pasta con piselli Frittata al forno Patate Pane e frutta	Pasta olio e grana Cotoletta di platessa al forno Pomodori Pane e frutta	Pasta alla pizzaiola Tonno Insalatone Pane e frutta

Per accettazione
Timbro e firma

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

GENERI ALIMENTARI	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA P.G.
Farina per pizza	50-60 grammi	70-80 grammi
Pasta di semola asciutta	50-60 grammi	70-80 grammi
Riso parboiled	50-60 grammi	70-80 grammi
Gnocchi di patate	200 grammi	230 grammi
Pasta o riso per minestre	35 grammi	40 grammo
Verdura per minestrone	140 grammi	180 grammi
Legumi secchi per primi piatti	20 grammi	30 grammi
Piselli freschi o surgelati per primi piatti	50 grammi	60 grammi
Pomodori pelati o salsa	60 grammi	80 grammi
Prosciutto per primi piatti	15 grammi	20 grammi
Tonno per primi piatti	15 grammi	20 grammi
Verdure per pasta asciutta	40 grammi	50 grammi
Formaggio grattugiato	8 grammi	8 grammi
Carne fresca	70 grammi	80 grammi
Pesce surgelato	100 grammi	120 grammi
Prosciutto cotto o crudo magro	50 grammi	60 grammi
Formaggio fresco	60 grammi	70 grammi
Formaggio stagionato	40 grammi	45 grammi
Uova per frittate	1	1
Insalata	50 grammi	60 grammi
Patate	120 grammi	150 grammi
Carote	10 grammi	120 grammi
Pomodori e finocchi	120 grammi	150 grammi
Verdure cotte (peso al cotto)	120 grammi	150 grammi
Frutta fresca di stagione	150 grammi	180 grammi
Banana	80 grammi	90 grammi
Gelato	60 grammi	60 grammi
Olio extravergine di oliva per condimento	10 grammi	15 grammi
Burro a crudo per pasta	10 grammi	15 grammi
Pane	50 grammi	60 grammi

Per accettazione
 Timbro e firma