

**UNIONE DEI COMUNI**  
**"CASTELLI TRA ROERO E MONFERRATO"**

Piazza Roma, 1 - 12040 Govone cn - Tel. 017358103 – Fax. 017358558

E-Mail: [unione.castelliroeromonferrato@gmail.com](mailto:unione.castelliroeromonferrato@gmail.com)

PEC: [castelliroeromonferrato.cn@legalmail.it](mailto:castelliroeromonferrato.cn@legalmail.it)

SETTORE TECNICO

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

N. 1 DEL 12/02/2019

---

**OGGETTO:** Gestione in concessione del servizio di refezione per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per gli anni dal 01.07.2019 al 30.06.2022 delle scuole loc. Valletta. Approvazione capitolato speciale di appalto e la relazione tecnico illustrativa. Determina a Contrarre. Provvedimenti .

---

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Premesso che:

- l'Unione dei Comuni "Castelli tra Roero e Monferrato" con sede a Govone intende indire una gara per l'affidamento in concessione del Servizio di refezione mensa per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado per il periodo dal 01.01.2019 al 30.06.2022;
- con delibera n. 44 del 23.10.2018 della Giunta dell'Unione è stato approvato un atto di indirizzo per il Responsabile del servizio di cui all'oggetto, unitamente alla relazione tecnica illustrativa ed è stato nominato il Geom. Marchisio Pierfranco, responsabile unico del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- con determinazione del servizio Tecnico n. 22 in data 26/10/2018 è stato determinato di procedere alla concessione del servizio mensa, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, per un importo presunto a base di gara di €. 344.430,00 + IVA (compresi €. 1.548,00 + IVA per oneri della sicurezza interferenziali), per il periodo dal 01.01.2019 al 30.06.2022 (periodo previsto dalla concessione) per il servizio da affidare oltre €. 287.025,00 per eventuale rinnovo di ulteriori tre anni per un importo complessivo di €. 631.455,00 più IVA , comprensivo degli oneri di sicurezza.
- con nota in data 13/11/2018 la determinazione di cui sopra comprensiva di tutti gli allegati è stata trasmessa alla Centrale Unica di Committenza di Alba alla quale questa Unione fa parte, per procedere all'indizione della gara da esperire entro il 31/12/2018 ;

- con nota in data 16.11.2018 il Responsabile della Centrale Unica di Committenza ha comunicato che gli uffici preposti sono già impegnati nell'espletamento di diverse gare e al fine di rispettare l'ordine cronologico di trasmissione delle richieste , la gara di che trattasi non può essere espletata entro il termine richiesto;

- a seguito di quanto sopra esposto il servizio di refezione di che trattasi è stato prorogato al 30/06/2019;

- e pertanto opportuno ed urgente attivare una nuova procedura per l'affidamento della gestione in concessione del servizio di refezione per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per gli anni dal 01.07.2019 al 30.06.2022 ;

- considerato che per lo svolgimento del servizio di che trattasi, i ricavi di gestione provengono dalla vendita dei servizi resi al mercato e pertanto, ai sensi dell'art. 3, c. 1, lett. vv) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., trattasi di concessione di servizi ex artt. 164 e seguenti del Codice, riconoscendo al concessionario, a titolo di corrispettivo, unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto con assunzione in capo al medesimo del rischio operativo legato alla gestione dei servizi stessi;

-visti in particolare:

- il Capitolato contenente la descrizione del servizio e le modalità di svolgimento allegato al presente atto;

- il DUVRI, predisposto ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/2008 dal RSSP esterno, nel quale i costi della sicurezza da rischi interferenziali sono quantificati in € 0,02 + IVA a pasto, non soggetti a ribasso d'offerta;

- l'articolo 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrarre, indicante il fine che il contratto intende perseguire, l'oggetto della gestione in concessione, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

- considerato che occorre individuare gli elementi essenziali del predetto contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte, come stabilito all'articolo 32, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e dato atto a tal fine che:

- il Capitolato individua le caratteristiche e le modalità del servizio da eseguire e si ritiene che le condizioni di esecuzione e le specifiche tecniche individuate nel medesimo non risultano discriminatorie;

- trattasi di concessione di servizio di cui all'allegato IX del Codice, il cui valore complessivo è inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria di cui all'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; ritenuto altresì che per le caratteristiche della concessione, il luogo dell'esecuzione, l'importanza economica e la tecnicità dell'intervento, non si rileva un interesse transfrontaliero certo e pertanto, ai sensi dell'art. 36 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 4, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, si intende affidare la concessione mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 – lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

- ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., il criterio di aggiudicazione della migliore offerta avviene sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con selezione della miglior offerta mediante ribasso sul prezzo posto a base di gara;

- il valore stimato della concessione, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è pari a € 287.025,00 più IVA (compresi € 1.290,00 + IVA per oneri della sicurezza interferenziali), determinato dall'importo a pasto, quantificato in € 4,45 + IVA, compresi gli oneri di sicurezza, per il numero di pasti previsti ( n. 21.500 su base annua, calcolati in via presuntiva dall'Amministrazione dell'Unione sulla base della media del numero dei pasti degli anni scolastici 2016/2017-2017/2018 e sulla base delle esigenze allo stato conosciute, per le quattro annualità previste dalla concessione) per il servizio da affidare;

- Il costo unitario del pasto, calcolato anche sulla base del costo del servizio di appalti precedenti, posto a base di gara è stato determinato in € 4,45 + IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza;

Tale importo comprende:

- tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado compresi gli oneri per la sicurezza;
- costo medio orario del personale previsto dal CCNL per i dipendenti del settore;
- incidenza dei costi relativi a spese generali ed utile di impresa;

Ravvisata pertanto, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del Codice, la necessità di indire apposita procedura negoziata tra un numero di almeno cinque ditte;

Considerato che l'invito verrà rivolto alle ditte selezionate mediante ricerca di mercato da effettuare sulla base delle linee-guida A.N.A.C. n. 4 approvate con delibera n. 1097 del 26.10.2016;

Richiamato l'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. il quale prevede l'assunzione della determinazione a contrattare, i cui elementi nel caso di specie sono quelli già sopraindicati e di seguito riepilogati:

a ) l'affidamento ha per oggetto la concessione del Servizio di refezione mensa per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado dell'Unione dei Comuni " Castelli tra Roero e Monferrato " con sede a Govone per il periodo dal 01/01/2019 al 30/06/2022;

b) l'affidamento di cui sopra avviene ai sensi dell'art. 36, comma 2 – lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;

c) il contratto in oggetto avrà la forma dell'atto pubblico, ai sensi dell'art. 32, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Considerato che l'importo ammonta ad € 287.025,00 più IVA , oltre € 287.025,00 per eventuale rinnovo per un importo complessivo di € 574.050,00 più IVA , comprensivo degli oneri di sicurezza e che la presente concessione attiene ai settori ordinari per il servizio di ristorazione scolastica di cui all'allegato IX del Codice e si colloca sotto la soglia comunitaria in base al valore indicato all'art. 35 comma 1, lett. a) del D.lgs. n. 50/2016, calcolato secondo i criteri fissati dal medesimo art. 35, nonché entro i limiti economici previsti dal sopra richiamato art. 36 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. per l'applicazione della procedura ivi prevista;

Visti gli artt. 37 e 216, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e considerato che, ai sensi dell'art. 33, comma 3-bis, del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., con Convenzione ex art. 30 del D.Lgs. n. 267/2000, è stata costituita con il Comune di Alba e altri Comuni limitrofi una Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture, designando il Comune di Alba quale Ente capofila alla cui struttura, nel caso di specie, sono demandati gli adempimenti relativi

alla fase di svolgimento della procedura di affidamento, nonché gli adempimenti relativi alla ricerca di mercato sottesa all'individuazione degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata;

Rilevato che, in ordine al presente atto, previa verifica ai sensi dell'art.7 del D.P.R. n. 62/2013 e delle disposizioni anticorruzione vigenti, non si riscontrano situazioni di conflitto di interessi anche potenziale o virtuale di cui alla normativa sopra citata, con conseguente obbligo e/o opportunità di astensione;

Rilevato che in relazione alla presente procedura di selezione del contraente il CIG sarà acquisito dalla C.U.C. con sede in Alba;

VISTO l'ex art. 53 c 23 della L. 388/2000 come modificata dall'art. 97 c 4 della L. 448/01;

**RICHIAMATI:**

- il D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. ed in particolare l'art. 163, comma 3;
- il D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e s.m.i. (Codice dei Contratti Pubblici);
- il D.P.R. n. 207 del 05/11/2010 e s.m.i. (Regolamento dei Contratti Pubblici);
- il D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i.;

Vista la deliberazione del Consiglio dell'Unione n. 04 del 26/03/2018, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2018-2020;

Vista la deliberazione della Giunta dell'Unione n. 01 in data 31/01/2019, con la quale è stato approvato il Piano delle Risorse e degli Obiettivi per l'anno 2019 il quale attribuisce le risorse di gestione dei servizi;

## **D E T E R M I N A**

1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.
2. Di approvare il capitolato speciale di appalto con i suoi allegati, relativo all'affidamento in concessione del Servizio mensa per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Unione dei Comuni "Castelli tra Roero e Monferrato" con sede in Govone per il periodo dal 01.07.2019 al 06.30.2022. (All. A);
3. Di approvare la relazione tecnico-illustrativa (All. B);
4. Di procedere, per le motivazioni esposte in premessa, alla concessione del servizio mensa, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, per un importo presunto a base di gara di € 287.025,00 più IVA (compresi € 1.290,00 + IVA per oneri della sicurezza interferenziali), determinato dall'importo a pasto, quantificato in € 4,45 + IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza (come di seguito dettagliato), per il numero di pasti previsti (n. 21.500 su base annua, calcolati in via presuntiva dall'Unione sulla base dei dati presunti relativi alla media dei pasti degli anni scolastici (2016/2017 e 2017-2018) e delle esigenze allo stato conosciute, per il periodo dal 01.07.2019 al 30.06.2022 (periodo previsto dalla concessione) per il servizio da affidare oltre € 287.025,00 per eventuale rinnovo di ulteriori tre anni per un importo complessivo di € 574.050,00 più IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza.
5. Di procedere alla ricerca di mercato, sulla base delle linee-guida A.N.A.C. n. 4 approvate con delibera n. 1097 del 26.10.2016, attraverso la struttura dell'Ente Capofila operante come CUC, al fine di individuare gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata, individuando in 5 il numero minimo, con la facoltà di invitare tutti i soggetti che hanno manifestato interesse;

6. Di indire, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, apposita procedura negoziata mediante invito rivolto alle ditte selezionate, come sopra specificato, che dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale;
7. Di individuare quale criterio per affidare l'esecuzione del servizio in oggetto quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, stabilendo i seguenti criteri di valutazione dell'offerta:
  - 70 punti per l'offerta tecnico/qualitativa;
  - 30 punti per l'offerta economica;
8. Di riconoscere che l'offerta tecnico/qualitativa e l'offerta economica verranno valutate secondo i criteri riportati nell'allegato C);
9. Di approvare, ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., l'oggetto del contratto, la sua forma, le clausole ritenute essenziali e le modalità di scelta del contraente esplicitate in premessa;
10. Di dare atto che la C.U.C. con sede in Alba provvederà all'acquisizione del codice CIG;
11. Di trasmettere alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.), presso il Comune di Alba, copia della presente determinazione nonché di tutti gli allegati e atti necessari per l'espletamento della gara.

Govone li' 12/02/2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Marchisio geom Piefranco

ALL. A) alla determina n. 01/ST in data 12/02/2019

**UNIONE DEI COMUNI**  
**“ Castelli tra Roero e Monferrato ”**

*e.mail unione.castelliroeromonferrato@gmail.com*  
*Tel 0173/58103 fax 0173/58558*

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA  
DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA  
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO PLESSO LOC.  
VALLETTA DI GOVONE.**

**PERIODO: dal 01/07/2019 al 30/06/2022**

## SOMMARIO

- ART. 1 Oggetto del capitolato
- ART.2 Svolgimento del servizio
- ART.3 Carattere del servizio
- ART.4 Principi generali
- ART.5 Durata dell'appalto
- ART.6 Oggetto del servizio di refezione scolastica ed oneri a carico della ditta appaltatrice.
- ART.7 Predisposizione e somministrazione dei pasti.
- Art. 8 Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)
- Art. 9 Campionature
- ART.10 Locali ed attrezzatura – Manutenzione.
- ART. 11 Pulizia delle mense
- ART. 12 Rifiuti
- ART.13 Acquisto generi alimentari – Qualità derrate
- ART. 14 Conservazione delle derrate
- ART. 15 Etichettatura delle derrate
- ART.16 Prezzo a base d'asta - Valore complessivo stimato del servizio in concessione
- ART.17 Remunerazione della concessione
- ART. 18 Gestione pagamenti
- ART.19 Gestione degli insoluti-Solleciti
- ART.20 Utenza
- ART.21 Controlli tecnici
- ART. 22 Commissione mensa
- ART. 23 Personale di cucina
- ART. 24 Variazione e reintegri del personale del Concessionario
- ART. 25 Osservanza delle norme di C.C.N.L. , previdenziali e assistenziali
- ART. 26 Responsabile della mensa

- ART. 27 Responsabilità del concessionario-Coperture assicurative
- ART. 28 Corrispettivo dell'appalto
- ART. 29 Modalità e criteri di aggiudicazione
- ART. 30 Sopralluogo
- ART. 31 Tracciabilità dei pagamenti
- ART. 32 Inadempienze - Penalità - Risoluzione del contratto Scorrimento graduatoria
- ART. 33 Recesso unilaterale da parte dell'impresa
- ART. 34 Risoluzione di diritto del Contratto
- ART. 35 Deposito cauzionale
- ART. 36 Domicilio legale
- ART. 37 Disdetta o fallimento dell'appaltatore
- ART. 38 Continuità del servizio – Sciopero
- ART. 39 Subappalto
- ART. 40 Norme in materia di tutela salute e sicurezza luoghi di lavoro Norme antinfortunistiche
- ART. 41 Controversie
- ART. 42 Spese contrattuali
- ART. 43 Lotta alla delinquenza mafiosa
- ART. 44 Riservatezza dei dati
- ART. 45 Tracciabilità flussi finanziari
- ART. 46 Anticorruzione
- ART. 47 Rinvio
- ART. 48 Allegati tecnici

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO PLESSO LOC. VALLETTA DI GOVONE. .**

\*\*\*\*\*

**ART. 1  
Oggetto del capitolato**

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di refezione scolastica presso il plesso scolastico di Govone Loc.a “Vallette” composto da:

- 1) Scuola dell’Infanzia;
- 2) Scuola Primaria;
- 3) Scuola Secondaria di primo grado .

**ART.2  
Svolgimento del servizio**

I servizi di cui all’art. 1 dovranno essere svolti tutti i giorni scolastici nonchè nei giorni che verranno richiesti dall’Unione e dall’ Istituto Comprensivo delle scuole di cui al precedente articolo, secondo la seguente presunta articolazione:

SCUOLA DELL’INFANZIA: tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì;

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI PRIMO GRADO il Martedì e Giovedì tutti gli alunni il Lunedì, Mercoledì e Venerdì gli alunni che frequentano il campus.

In ogni caso il servizio di refezione dovrà essere assicurato tutti i giorni che vi siano alunni che frequentano la mensa.

**ART.3  
Carattere del servizio**

Il servizio oggetto dell’appalto è da considerarsi ,a tutti gli effetti, “servizio pubblico essenziale “ dagli artt. 1 e 2 della Legge n. 146/1990 e s.m.i. e quindi per nessuna ragione può essere sospeso od abbandonato, fatto salvo casi di forza maggiore ( ingenti e copiose nevicate, calamità naturali..); pertanto in caso di sciopero del proprio personale, la Ditta è tenuta a comunicare all’Unione dei Comuni il disservizio con almeno 7 giorni di anticipo; in ogni caso la Ditta dovrà garantire la continuità e la regolarità del Servizio provvedendovi, previo accordo con l’Unione, con modalità alternative di distribuzione del pasto.

**ART.4  
Principi generali**

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l’estensione sul territorio, per il numero di pasti somministrati, per l’età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con la concessione di cui all' articolo 1, l'ente committente, in aderenza a quanto contenuto nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo la ditta esecutrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

La ditta esecutrice dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo nelle strutture e nell'organizzazione la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato la ditta esecutrice dovrà ispirare la propria presenza all'interno dell'Istituto Scolastico a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in esso vengono svolte.

#### **ART.5 Durata dell'appalto.**

La concessione avrà inizio il primo Luglio 2019 e terminerà l'ultimo giorno dell'anno scolastico 2021/2022.

L'appalto verrà, quindi, a scadere senza formalità il 30/06/2022, salvo diverse disposizioni.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di esperimento fissato in novanta giorni.

Trascorso tale termine il contratto potrà essere risolto ai sensi dell'art. 34 del presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovo del contratto per un ulteriore triennio, qual'ora le disposizioni vigenti lo consentano .

La ditta esecutrice, peraltro, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente committente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'ente committente, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.

#### **ART.6 Oggetto del servizio di refezione scolastica ed oneri a carico della ditta appaltatrice.**

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto:

- a) preparazione, cottura e somministrazione dei pasti e delle bevande agli alunni ed al personale scolastico avente diritto nonchè ad altri soggetti autorizzati dall'Unione comprendente la cottura in loco del 1° piatto ( pasta e/o riso) ; il servizio, altresì, potrà essere esteso, su

richiesta dalla Amministrazione, ai bambini, ragazzi ed educatori partecipanti alle attività ricreative organizzate dal Comune di Govone, che normalmente si svolgono nel mese di luglio;

- b) preparazione e cottura dei pasti presso i centri di cottura della Ditta fornitrice ed il trasporto in contenitori termici;
- c) assistenza a tavola dei bambini della scuola dell'infanzia durante il consumo dei pasti di cui ai precedenti punti, intervenendo soprattutto nelle operazioni di manipolazione dei cibi;
- d) 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;
- e) preparazione, cottura e somministrazione dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche;
- f) veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- g) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- h) assistenza ai tavoli ed allestimento degli stessi con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta esecutrice, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- i) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- j) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- k) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- l) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- m) tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati ;
- n) 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 esecutrice;
- o) fornitura del vestiario 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;
- p) collaborazione con l'ente committente nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative alla concessione del servizio;
- q) gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997 e s.m.i. ;
- r) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'ente committente dal presente Capitolato.

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

Collaborazione con l'Unione nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto

#### **ART.7** **Predisposizione e somministrazione dei pasti.**

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti secondo il vigente menù che dovrà essere approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. competente, che si allegano a titolo orientativo, al presente capitolato ( ALL. 2) .

Per la sola Scuola della Infanzia è prevista la somministrazione di una merenda, nei termini esplicitati, nel menù suddetto.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'ente committente, anche su proposta dell'utenza, previa approvazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. CN2, riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta esecutrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

I menù sono articolati in quattro settimane sia per il menù primaverile/estivo, che per il menù invernale.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso all'Unione tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente periodo:

- da ottobre a marzo: menù invernale
- da aprile a settembre: menù primaverile/estivo

In nessun caso, comunque, la Ditta esecutrice potrà, di propria iniziativa, modificare gli alimenti come da menù del giorno, fatta salva l'autorizzazione dell'Unione per motivi eccezionali unicamente nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più macchinari da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione da parte della ditta appaltatrice nei successivi articoli;
- interruzione temporanee delle produzioni per motivi quali incidenti, black-out. .etc;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo tempestivo di intervento di riparazione a cura della ditta appaltatrice, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato sul menu originario e delle grammature; tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in ragione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Sarà consentito, previo accordo con la ditta appaltatrice, effettuare una variazione al menù in particolari ricorrenze, festività o a fine anno scolastico.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla ditta, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette alla applicazione di penalità.

La Ditta poi dovrà fornire:

- *diete leggere*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria da presentarsi alla ditta appaltatrice all'inizio dell'anno; per alcuni tipi di intolleranze alimentari quali ad esempio la celiachia, dovrà essere assicurata l'osservanza di particolari procedure sia nella cottura che nello stoccaggio degli alimenti, atte a garantire che i cibi utilizzati non vengano a contatto con le sostanze contenenti il glutine;
- *diete legate a particolari convinzioni religiose*: all'inizio dell'anno scolastico, si potranno richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose 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.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'utente né all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

Dovrà essere assicurata giornalmente un quantitativo di pasti superiore almeno del 5% dei prenotati, al fine di garantire la possibilità di consumare pasti da parte di docenti e assistenti preposti al controllo degli alunni.

Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco".

L'orario dei pasti sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione dell'Unione e l'Istituto Comprensivo di Govone.

Il servizio dovrà articolarsi in tre turni prevedendo, orientativamente, la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia alle ore 11.50, a quelli della scuola primaria alle ore 12,30 ed a quelli della scuola secondaria di primo grado alle ore 13,30 .

**In ogni caso la Ditta dovrà assolutamente garantire il rispetto dei tempi assicurando un numero sufficiente di mezzi e personale, in modo che gli utenti di entrambi gli ordini di scuola possano consumare il pasto in modo sereno e non frettoloso.**

**Si ribadisce, quindi, che i tempi di preparazione andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.**

I vari componenti del menù dovranno essere serviti in quantità dimensionati all'età dei bambini, secondo le grammature fornite dall' A.S.L. medesima.

Il menù della settimana dovrà essere affisso nella bacheca della scuola il venerdì precedente prima dell'uscita.

**I pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale, che prevede esclusivamente impiego di prodotti alimentari e cucinati direttamente in loco per il primo piatto. In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti.**

La predisposizione del cibo per il pranzo dovrà avvenire direttamente nei piatti, successivamente trasportati in sala mensa mediante carrello.

### **Art. 8** **Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)**

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti.
2. Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.;
3. Il concessionario dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.
4. In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
5. Inoltre dovranno essere documentate dal concessionario le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere disponibile all'Unione . Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dal concessionario non fosse ritenuto adeguato, il concessionario dovrà provvedere alle modifiche concordate con l'Unione adottando tutte le conseguenti misure attuative.
6. L'Unione si impegna ad effettuare gli interventi che verranno richiesti e ritenuti necessari al fine di garantire quanto previsto dalla legge.
7. Saranno poste a totale carico della Ditta le sanzioni derivanti da eventuali manchevolezze riscontrate dagli organi di controllo preposti, salvo quelli derivanti da inadempienze dell'Unione di cui al comma precedente.
8. La Ditta potrà apportare modifiche al suddetto programma di autocontrollo, durante la vigenza del presente appalto, previa autorizzazione scritta da parte dell'Unione .
9. In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà il ruolo di responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.

### **Art. 9** **Campionature**

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare giornalmente un campione di ogni pietanza somministrata. Le procedure di base per il campionamento, come indicato nelle linee guida della Regione Piemonte sono le seguenti:
  - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
  - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 50 gr);
  - il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi.
  - il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

**ART.10**  
**Locali ed attrezzatura – Manutenzione.**

L'Ente committente mette a disposizione della ditta esecutrice esclusivamente i locali del centro di cottura ed i locali "refettorio" ( sede del plesso scolastico in localita' Valletta ), i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile.

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

La ditta esecutrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Le attrezzature e gli arredi del centro di cottura e dei locali "refettorio" dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta esecutrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

La ditta esecutrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nel punto di refezione.

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 con la semplice manutenzione ordinaria, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione all'ente committente.

Al termine di ogni intervento manutentivo ordinario, la ditta esecutrice dovrà trasmettere all'ente committente copia della relazione di intervento.

Restano a carico della ditta appaltatrice eventuali rotture del materiale o delle attrezzature dovute a dolo o colpa grave di quest'ultima, le cui spese saranno interamente a suo carico.

**ART. 11**  
**Pulizia delle mense**

La ditta esecutrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali utilizzati nell'epletamento del servizio di refezione (di cucina, di refettorio e di servizio ) 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.
Quindicinalmente	Pareti lavabili, finestre ed infissi, vetrate anche alte, punti luce, serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.
Mensilmente	Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, 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 ed 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, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali ed attrezzature destinate alla pulizia.

La ditta esecutrice dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione nei modi stabiliti dalla Legge e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta esecutrice è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dall'ente committente e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## **ART. 12** **Rifiuti**

I rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, ecc) , i residui di imballaggio, i contenitori... devono essere raccolti a cura del personale della Ditta, dovranno essere raccolti in appositi sacchetti differenziati ( forniti dal Comune di Govone ) - a seconda della natura degli stessi - e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta.

A tal fine la Ditta si impegna a seguire le istruzioni dettate dalla normativa nazionale e dalle disposizioni comunali di organizzazione del servizio.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Relativamente al trattamento degli oli alimentari e relativi filtri, varrà quanto previsto dal D.Lgs. n. 22/97 e s.m.i.; il loro ritiro dovrà essere effettuato a cura della Ditta.

## **ART.13** **Acquisto generi alimentari – Qualità derrate.**

Il Concessionario si impegna a garantire il servizio con propri capitali e mezzi tecnici ed assume a suo carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato, (con particolare riferimento alla Legge 204/04).

Non sono ammesse etichettature incomplete.

La ditta esecutrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al sistema HaccP;
- 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, conservabilità, 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.).

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

E' vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

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;
- 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 menu 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 alle caratteristiche merceologiche riportate nel presente capitolato.

La ditta esecutrice 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 l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.

#### **ART. 14 – Conservazione delle derrate**

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

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

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

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

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

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

Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

I prodotti similavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

#### **ART. 15 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/2, D.Lgs. 68/00, circolare n.165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

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

Gli alimenti riconfezionati dal concessionario devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte del concessionario.

Di ogni derrata alimentare deve esser garantita e certificata la provenienza al fine di conoscere la filiera di provenienza. L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualunque momento la relativa documentazione.

#### **ART.16**

##### **Prezzo a base d'asta - Valore complessivo stimato del servizio in concessione**

Per il consumo dei pasti le famiglie degli alunni e gli insegnanti ( per quest'ultimi l'Unione se dovuto) pagherà un prezzo giornaliero per il costo del pranzo.

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, posto a base di gara, è fissato in **€ 4,45 di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre l'IVA;**

Il prezzo di cui sopra si intende comprensivo e remunerativo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta (compresi gli oneri relativi agli insoluti), del costo della manodopera, e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere.

Il valore complessivo presunto a base di gara per l'intera durata della concessione ammonta a € 287.025,00 più IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza, per un numero presunto di 21.500 pasti annuali oltre ad €. 287.025,00 per eventuale rinnovo per un importo complessivo di €. 574.050,00

Il valore definitivo della concessione sarà comunque determinato a seguito degli esiti di gara contestualmente al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione.

#### **Art. 17 Remunerazione della concessione**

Il costo unitario del pasto aggiudicato è pertanto quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria. Nel costo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi (compresi gli oneri relativi a quanto indicato in offerta tecnica).

Con gli importi di cui al presente articolo la ditta concessionaria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Committente e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

#### **ART.18 Gestione pagamenti**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura all'Unione dei ticket /buoni pasto necessari per la riscossione che resterà in capo all'Unione.

L'onere del pagamento dei pasti per il personale docente e non avente diritto, sarà a carico dell'Unione nel numero previsto dalla vigente disciplina in materia, dietro presentazione di regolare fattura elettronica e previo controllo della regolarità contributiva ( DURC), acquisito d'ufficio..

A tal fine all'inizio di ogni anno l'Istituto Comprensivo comunicherà all'appaltatore ed all'Unione il numero di insegnanti che potrà usufruire del pasto a titolo gratuito.

#### **ART.19 Gestione degli insoluti-Solleciti**

Nel caso di famiglie inadempienti, sarà l'Unione a dover provvedere alla riscossione delle quote dovute, senza nulla pretendere dall'Appaltatore , restando in capo alla stessa le eventuali morosità.

Il concessionario non potrà comunque sospendere unilateralmente, all'utente insolvente, la somministrazione del pasto

## **ART. 20 Utenza**

Sulla scorta dei dati dell'ultimo biennio, i pasti dovrebbero essere circa n. 21.500 su base annua.

Il numero dei pasti sopraindicato, desunti dalla frequenza e dal calendario scolastico degli ultimi due anni, è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante.

Pertanto il numero dei pasti potrà essere suscettibile di variazioni in aumento o diminuzione in relazione al calendario scolastico, ai rientri pomeridiani, alla frequenza effettiva del servizio ed in relazione ad altre eventuali evenienze che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

Quindi nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative e la stessa sarà tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle eventuali circostanze modificative.

## **ART.21 Controlli tecnici**

L'Unione dei Comuni si riserva di effettuare o far effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'Appalto.

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti nonché sulla varietà e preparazione dei pasti serviti potranno essere effettuati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. CN2 Alba-Bra, dalla "Commissione mensa" se costituita con provvedimento formale nonché da persone indicate dall'Unione.

La ditta impedirà l'entrata alla cucina, alla dispensa ed annessi a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dall'Unione .

## **ART.22 Commissione mensa**

L'ente committente può istituire una commissione mensa 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.

La commissione è composta da numero tre rappresentanti ossia un genitore per ogni ordine di scuola in cui è istituito il servizio di refezione (Infanzia, Primaria e Secondariadi primo grado), da un membro dell'Unione e, se del caso, da un esperto nel settore della ristorazione.

I membri della commissione sono autorizzati ad effettuare, ovviamente senza preavviso, gratuitamente ed in un numero di volte non superiore a due ogni mese e comunque, nell'arco temporale dell'anno scolastico, per non più di n. 10 volte, l'assaggio dei cibi distribuiti presso i punti di distribuzione (Loc. Valletta ).

## **ART.23 Personale di cucina**

Il Concessionario si impegna a garantire il servizio di cucina e somministrazione con proprio personale dipendente, specializzato ed ausiliario, numericamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento del servizio; in particolare la /il cuoca/o responsabile del servizio dovrà essere persona con provata professionalità.

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

Al personale dipendente inoltre dovrà essere garantita la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e formative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia e dagli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai vigenti regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore ed a tutte le istruzioni impartite dall'Unione o dall'ASL competente per territorio.

In caso di inottemperanza accertata dall'Unione o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Unione potrà provvedere direttamente rivalendosi sull'appaltatore e senza che lo stesso possa opporre eccezioni o richiedere risarcimento dei danni.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Il Concessionario si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed utilizzare i presidi previsti dalla legge, evitando di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e della normativa vigente.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

La ditta esecutrice deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'ente committente si riserva la facoltà di richiedere alla ditta esecutrice 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.

L'Unione non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esse svolto restando totalmente esterno al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale

dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario nei confronti del personale stesso.

Prima dell'inizio delle attività, il Concessionario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della normativa sopra citata.

#### **ART. 24**

##### **Variazione e reintegri del personale del Concessionario**

Il Concessionario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Aggiudicatario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

#### **ART. 25**

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

La ditta concessionaria 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 dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

#### **ART. 26**

##### **Responsabile della mensa**

La Ditta concessionaria dovrà nominare un responsabile, cui compete il compito di controllare la regolare esecuzione del servizio, nel rispetto della presente concessione, nonché di mantenere i rapporti con gli uffici dell'Unione, le autorità scolastiche e sanitarie competenti, la commissione comunale mensa.

Prima dell'inizio della concessione, la ditta dovrà comunicare per iscritto il nominativo nonché la reperibilità della persona nominata responsabile.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc..) l'Aggiudicatario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

#### **ART. 27**

##### **Responsabilità del concessionario-Coperture assicurative**

1. Qualsiasi responsabilità civile o penale verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso, è a carico dell'impresa, che terrà indenne a tale titolo l'Unione da qualsiasi pretesa o molestia. L'impresa è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia di ristorazione.
2. La ditta aggiudicataria libera l'Unione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

3. La ditta sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, specificatamente per questa concessione con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.
4. L'esistenza di tale polizza non libera il concessionario dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
5. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.
6. La ditta deve pertanto stipulare apposita assicurazione R.C.T./RCO, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Amministrazione dell'Unione dopo l'aggiudicazione

#### **ART. 28 Corrispettivo dell'appalto**

Per l'esecuzione del presente appalto la ditta riceverà un corrispettivo per il servizio di refezione, così come disciplinato dal precedente articolo n. 16.

#### **ART. 29 Modalità e criteri di aggiudicazione**

Per l'aggiudicazione l'Unione intende utilizzare la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c.2 – lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

#### **ART. 30 Sopralluogo**

I Soggetti che intendono partecipare alla gara, devono prendere visione e conoscenza dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature riguardanti il servizio di che trattasi nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione del prezzo, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione della concessione..

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Rappresentante Legale o da un Direttore Tecnico della Ditta stessa; potrà inoltre essere effettuato anche da un soggetto diverso munito di procura notarile o altro atto di delega scritta, purchè in favore di dipendente della ditta concorrente.

Il sopralluogo potrà essere espletato nella giornata di martedì, dalle ore 09.00 alle ore 13,00, previo appuntamento da concordare con il Responsabile del Servizio dell'Unione contattando il nr. di telefono 0173 58103, interni o agli indirizzi mail: [unione.castelliroeromonferrato@gmail.com](mailto:unione.castelliroeromonferrato@gmail.com)

All'atto del sopralluogo verrà rilasciato alla Ditta, da parte del personale dell'Unione una dichiarazione di avvenuto sopralluogo.

#### **ART. 31 Tracciabilità dei pagamenti**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla legge 136/2010, Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di "normativa antimafia", così come modificato dal D.L. n. 187/2010 ed in particolare:

- Utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;
- Effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale, riportante il Codice identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto di concessione saranno aggiunti i seguenti articoli:

- 1) I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto sono effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136;
- 2) Il concessionario l'obbligo di comunicare a questa stazione appaltante, tempestivamente, e comunque, entro sette giorni dallo loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al precedente comma, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
- 3) E' fatto obbligo al concessionario, pena la nullità assoluta del presente contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13.8.2010, n. 136;
- 4) La clausola risolutiva di cui al comma precedente sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A..

#### **ART. 32** **Inadempienze - Penalità - Risoluzione del contratto** **Scorrimiento graduatoria**

Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione, in relazione della loro gravità, una penale da un minimo di € 258,00 ad un massimo di € 1.032,00.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni 10 (dieci) dalla notifica della contestazione stessa.

L'Unione potrà procedere alla risoluzione del contratto in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali, 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;
- b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti;
- c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa, esclusa la forza maggiore;
- e) sub-appalto di uno dei servizi senza autorizzazione dall'Unione ;
- f) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta.

In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra prevista, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto a risarcimento dei maggiori danni.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'ente committente con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta esecutrice 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'ente committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta esecutrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'ente committente 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.

### **ART. 33** **Recesso unilaterale da parte dell'impresa**

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e/o giusta causa, l'Unione sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

### **ART. 34 - Risoluzione di diritto del Contratto**

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa aggiudicataria.

### **ART. 35** **Deposito cauzionale**

A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali del presente Capitolato speciale e dello svolgimento della fornitura e dei servizi in modo corretto, la Ditta aggiudicataria è obbligata a prestare un deposito cauzionale definitivo in misura pari al dieci per cento dell'importo contrattuale massimo, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i..

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.

All'importo della garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 per la garanzia provvisoria. Per fruire di tale beneficio l'operatore economico, l'affidatario dovrà allegare al deposito definitivo le relative certificazioni. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate o in possesso della dichiarazione.

L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Le fidejussioni/polizze dovranno essere intestate all'Unione dei Comuni "Castelli tra Roero e Monferrato".

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Le fidejussioni e le polizze relative al deposito cauzionale definitivo dovranno essere presentate corredate di autentica amministrativa o notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia ovvero, in alternativa, di dichiarazione rilasciata dal soggetto

firmatario (con allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità) ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2006, contenente i predetti elementi (identità, poteri e qualifica). La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Amministrazione qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

#### **ART. 36** **Domicilio legale**

1. Ai fini dello svolgimento del servizio indicato nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria assumerà il proprio domicilio legale nel Comune di Govone sede dell'Unione .

#### **ART. 37** **Disdetta o fallimento dell'appaltatore**

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Unione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto e di garantire la continuità del servizio.
2. La stazione appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitarne la maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

#### **ART. 38** **Continuità del servizio – Sciopero**

Il servizio di refezione non deve subire alcuna interruzione salvo casi di forza maggiore.

Essendo il servizio definito "Servizio pubblico essenziale" dagli art. 1 e 2 della legge n. 146/90, la Ditta in caso di sciopero del proprio personale è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 7 giorni di anticipo; tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendovi, previo accordo con l'Unione sulle modalità alternative di distribuzione del pasto.

#### **ART. 39** **Subappalto**

Non è consentito il sub-appalto.

Tuttavia nei casi di effettivo inadempimento, per motivi di forza maggiore, la ditta appaltatrice potrà, previa autorizzazione dell'Unione, farsi sostituire da altra ditta, in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta appaltatrice per l'affidamento dei servizi in concessione e fatto salvo tutto quanto previsto dalla normativa in materia di subappalto, nello specifico soprattutto per le garanzie a favore dell'Unione.

In tal caso dovrà essere assicurato il buon andamento del servizio.

**ART. 40**  
**Norme in materia di tutela salute e sicurezza luoghi di lavoro**  
**Norme antinfortunistiche**

L'Ente appaltante e l'appaltatore si impegnano al rispetto della normativa di cui all'art. 26 del DLgs. n. 81/2008 e s.m.i.

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n.81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni informando, formando ed addestrandolo i propri lavoratori e dotandoli di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (D.P.I). L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i..

**ART. 41**  
**Controversie**

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto saranno di esclusiva competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro competente sarà quello di Asti

**ART. 42**  
**Spese contrattuali**

Le spese relative al contratto d'appalto, tra cui i diritti di segreteria calcolati sull'importo presunto di contratto a far data dal 01.07.2019 al 30.06.2022 di €. 287.025,00 che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta esecutrice.

**ART. 43**  
**Lotta alla delinquenza mafiosa**

L'aggiudicazione e l'esecuzione dei lavori sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

**ART. 44**  
**Riservatezza dei dati**

Ai sensi dell'Art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 e s.m.i. si informa che i dati forniti dai partecipanti alla gara :

a) sono raccolti e trattati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici ed ineriscono alla procedura di gara oggetto del presente bando, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;

b) potranno essere comunicati ad altre pubbliche amministrazioni ai fini della verifica delle dichiarazioni effettuate.

Titolare del trattamento è l'Unione dei Comuni " Castelli tra Roero e Monferrato" con sede in Govone Piazza Roma n. 1. Responsabile del trattamento è il Responsabile del Procedimento.

**ART. 45**  
**Tracciabilità flussi finanziari**

Ai sensi dell'art. 3, commi 1 e 8 della L. n. 136/2010, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche se non in via esclusiva, ai flussi finanziari presso banche o presso Poste Italiane s.p.a., entro il termine fissato per la stipulazione del contratto nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto dedicato.

**ART. 46**  
**Anticorruzione**

Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni oggetto della presente concessione, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 62/2013 e s.m.i., nonché dallo specifico codice di condotta approvato da questa Amministrazione e pubblicato sul sito web dell'Unione. Il concessionario, a tal fine, dovrà sottoscrivere il "Patto d'integrità" dell'Unione .

**ART. 47**  
**Rinvio**

Per quanto non previsto dal presente capitolato d'oneri, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

**ART. 48**  
**Allegati tecnici**

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

1. Caratteristiche merceologiche derrate;
2. Menù estivo ed invernale scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado approvato dall'ASL CN2 e Grammatore

## ALL. 1

### TABELLE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE DELLA MERCE E MANIPOLAZIONE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

**a) LA VERDURA** deve:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunta ad una naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutta, priva di terra e di altri corpi o prodotti eterogeni
- essere indenne da difetti che possano 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

• la verdura quale: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non deve essere stata trattata con raggi gamma

La verdura non dovrà provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di verdura surgelata prevista in menù.

Non è consentito utilizzare verdura in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori della verdura dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

**b) LA FRUTTA** deve:

- essere di stagione
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sull'epiloha
- essere di calibratura e di grammatura idonea a alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere bene avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane, dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana, indicata nei menù allegati.

A richiesta dell'Unione la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio "qualità ambientale e biologica". In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Tutti i prodotti ortofrutticoli inoltre dovranno:

- essere correttamente etichettati
- provenire da operatore regolarmente iscritto alla Banca dati operatori ortofrutticoli con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni.

L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche degli stessi.

**c) I LEGUMI** devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

#### **d) I FORMAGGI**

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto elencato, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

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).

#### **e) IL PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve esser di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare, su richiesta dell'Unione, tutta la documentazione relativa al prodotto, il nome della ditta produttrice, il 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 di 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**

Il pane dovrà essere prodotto con farina "00" o "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto, in maniera che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita.

Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi.

Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

**g) L'OLIO** deve essere extravergine di oliva, di origine nazionale, di ottima qualità, con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico.

**h) L'ACETO** utilizzato per condire la verdura dovrà essere di puro vino o di mela.

#### **i) LA PASTA**

La pasta deve essere di pura semola, garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: Presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzatura 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 almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

#### **j) LA FARINA**

La farina deve essere di grano tenero, tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono risultare indenni 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.

#### **k) IL RISO**

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

#### **l) LE UOVA**

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:

- ¾ appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- ¾ provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- ¾ pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- ¾ essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- ¾ essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- ¾ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- ¾ essere confezionati;
- ¾ essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- ¾ 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.

#### **m) LA CARNE BOVINA FRESCA**

**Tipologia delle carni:** le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone), di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze di carne.

**Caratteristiche di conservazione e di provenienza:** le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

Nel caso giungano al centro di cottura le carni già sezionate, è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

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

**Garanzie supplementari di qualità delle carni:** le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative e, inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione di cui alla Legge della Regione Piemonte n. 35 del 12 luglio 1988 e del suo Regolamento di Attuazione (DPGR n. 3121 del 29 marzo 1989 e smi) o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni.

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

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla **"certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine"** di cui alle Leggi sopra citate.

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.

#### **n) LE CARNI SUINE**

**Caratteristiche e provenienza delle carni:** le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età di 9-10 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

**Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofe e verro.**

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate. E' richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

#### **o) LE CARNI AVICUNICOLE**

**Caratteristiche generali e provenienza delle carni:** dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

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

#### **p) I PRODOTTI ITTICI**

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di **prodotti ittici esclusivamente prodotto surgelati**, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

Il prodotto non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità, comprovanti parziali scongelamenti.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e le lavorazioni dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero, a temperatura di refrigerazione. Pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica, il colore, l'odore e il sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere bene aderente ai tessuti sottostanti. Inoltre deve essere integra ed esenta da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee alle dimensioni richieste dal menù. Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato. **Inoltre devono essere assolutamente privi di spine.**

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.

Pertanto per tali prodotti, dovrà essere possibile una certificazione, rilasciata dagli Organi Ufficiali di Controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

#### **q) LATTE E YOGURT**

**Latte pastorizzato:** dovrà essere di origine nazionale, esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità, così come previsto dalla Legislazione vigente.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo.

**Latte U.H.T.:** è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta e formaggi, ecc...).

Deve essere di origine nazionale, del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a trenta giorni dalla data di utilizzo.

**Yogurt:** deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a dieci giorni dalla data di somministrazione.

#### **r) IL BUDINO**

Il budino deve:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97)
- essere privo di coloranti e conservanti
- essere assortito in almeno due gusti da somministrarsi a rotazione
- avere una temperatura non superiore a +4°C.

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- 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;
- cibi sottoposti a trattamenti " transgenici" o geneticamente modificati.

**Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche 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.**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
STRUTTURA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

( 111.2 )

Prot. n. 48316

del 18/10/17

COMUNE DI

ASTI



C\_A479 - 0 - 1 - 2017-10-19 - 0098223

Prot. Generale n: 0098223 A

Data: 19/10/2017

Classific

Al Comune di Asti  
Settore Politiche Sociali  
Istruzione e Servizi Educativi  
Unità Operativa Mense  
Corso Alfieri, N° 350

**OGGETTO:** approvazione menù invernale per le scuole del Comune di Asti

Si esprime parere favorevole ai menù da Voi proposti.

Cordiali saluti.

Il Direttore della Struttura  
Igiene Alimenti e Nutrizione  
Vincenzo Soardo



  
RB/cv

# MENU INVERNALE

anno scolastico 2017/2018

in vigore dal 16 ottobre 2017

*lunedì*

*martedì*

*mercoledì*

*giovedì*

*venerdì*

<b>1<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Passato di verdure e pasta	Riso alla parmigiana
	Prosciutto cotto	Plattessa dorata al forno	Formaggio cremoso	Hamburger di vitello bio	Scaloppina di pollo
	Carote al forno	Piselli	Insalata mista	Patate al forno	Finocchi al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Succo di frutta bio	Frutta fresca	Banana

<b>2<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al ragu	Riso alla milanese	Passato di verdure e pasta (*)	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucca con pasta
	Tortino di verdure miste	Arista al latte	Arrostito di vitello	Scaloppina di pollo bio	Plattessa dorata al forno
	Insalata	Tris di verdure	Purè di patate	Carote al forno	Piselli
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca

<b>3<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Riso al pomodoro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pesto	Passato di verdure con orzo
	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di carni bianche	Plattessa dorata al forno	Prosciutto cotto	Polpette di legumi
	Spinaci al forno	Finocchi al forno	Carote al forno	Tris di verdure	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Mousse di frutta bio	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>4<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta olio e parmigiano (**)	Gnocchi al pomodoro	Passato di verdure e pasta (***)	Tagliatelle al ragu	Riso alla zucca
	Tortino al formaggio	Petto di pollo dorato al forno bio	Bocconcini di vitello alla pizzaiola	Arrostito di tacchino	Bastoncini di merluzzo al forno
	Fagiolini al forno	Carote al forno	Patate al forno	Insalata mista	Spinaci al parmigiano
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Banana

(\*) sostituito con Lasagne al forno (contorno di insalata) il 20/12/2017, 28/03/2018  
 (\*\*) sostituita con Crema di legumi con pasta il 6/11/2017, 4/12/2017, 15/01/2018  
 (\*\*\*) sostituito con Polenta (contorno di piselli) l' 8/11/2017, 6/12/2017, 17/01/2018

10.10.2017 visto e approvato dalla commissione di N. 3 pag. n. compresa la presente  
 ASP AS - SANITARIA REGIONALE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



# MENU' INVERNALE

anno scolastico 2017/2018  
in vigore dal 16 ottobre 2017

*lunedì*

*martedì*

*mercoledì*

*giovedì*

*venerdì*

<b>1<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno (*) Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro Plattessa dorata al forno Piselli Pane Frutta fresca	Pizza margherita Formaggio cremoso Insalata mista Pane Succo di frutta bio	Passato di verdure e pasta Hamburger di vitello bio Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso alla parmigiana Castellana di prosciutto Finocchi al forno Pane Banana
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

<b>2<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al ragu' Tortino di verdure miste Insalata Pane Budino	Riso alla milanese Arista al latte Tris di verdure Pane Frutta fresca	Passato di verdure e pasta (**) Arrostio di vitello Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo bio Carote rapè Pane Banana	Gnocchetti sardi al pesto Plattessa dorata al forno Piselli Pane Frutta fresca
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

<b>3<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Riso al pomodoro Grana padano dop Spinaci al forno Pane Mousse di frutta bio	Ravioli di magro burro e salvia Hamburger di carni bianche Insalata di finocchi e olive Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Plattessa dorata al forno Carote al forno Pane Banana	Pizza margherita Prosciutto cotto Tris di verdure Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Polpette di legumi Insalata mista Pane Frutta fresca
------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

<b>4<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta olio e parmigiano (***) Tortino al formaggio Fagiolini al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo dorato al forno bio Carote al forno Pane Frutta fresca	Passato di verdure e pasta (****) Bocconcini di vitello alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta fresca	Tagliatelle al ragu' Arrostio di tacchino Insalata mista Pane Budino	Riso alla zucca Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al parmigiano Pane Banana
------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

(\*) sostituita con Pollo alla cacciatora

(\*\*) sostituito con Lasagne al forno (contorno di insalata)

(\*\*\*) sostituita con Crema di legumi con pasta

(\*\*\*\*) sostituito con Polenta (contorno di piselli)

l' 11/12/2017, 22/01/2018, 19/02/2018

il 20/12/2017, 28/03/2018

il 6/11/2017, 4/12/2017, 15/01/2018

l' 8/11/2017, 6/12/2017, 17/01/2018

ASL AT - DIR. PREV.

SOC. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE

10-10-2017 V.S. si apprende



# MENU' INVERNALE

*lunedì*      *martedì*      *mercoledì*      *giovedì*      *venerdì*

<b>1<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Passato di verdure e pasta	Riso alla parmigiana
	Coscia di pollo al forno (*)	Plattessa dorata al forno	Formaggio cremoso	Hamburger di vitello bio	Castellana di prosciutto
	Carote al forno	Piselli/insalata	Insalata mista	Patate al forno	Finocchi al forno/insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Succo di frutta bio	Frutta fresca	Banana

<b>2<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Pasta al ragù	Riso alla milanese	Passato di verdure e pasta (**)	Pasta al pomodoro	Gnocchetti sardi al pesto
	Tortino di verdure miste	Arista al latte	Arrostio di vitello	Petto di pollo dorato al forno bio	Tonno/plattessa al forno
	Insalata	Tris di verdure	Purè di patate	Carote rapè	Piselli/insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca

<b>3<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Riso al pomodoro	Ravioi di magro burro e salsa	Pasta pomodoro e ricotta	Pizza margherita	Passato di verdure con orzo
	Grana padano dop	Hamburger di carni bianche	Plattessa dorata al forno	Prosciutto cotto	Polpette di legumi
	Spinaci al forno	Insalata di finocchi e olive	Carote al forno/insalata	Tris di verdure	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Mousse di frutta bio	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>4<sup>a</sup></b> <i>settimana</i>	Lasagne al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Passato di verdure e pasta (***)	Tagliatelle al ragù	Riso alla zucca
	Tortino al formaggio	Petto di pollo dorato al forno bio	Bocconcini di vitello alla pizzaiola	Arrostio di tacchino	Bastoncini di merluzzo al forno
	Fagiolini al forno/insalata	Carote al forno	Patate al forno	Insalata mista	Spinaci al parmigiano
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Banana

(\*) sostituito con Pollo alla cacciatora  
 (\*\*) sostituito con Lasagne al forno (contorno di insalata) il 20/11/2017, 28/03/2018  
 (\*\*\*) sostituito con Polenta (contorno di piselli) il 8/11/2017, 6/12/2017, 17/01/2018  
 A.S.L. AT - D.S.P. FRESA  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 P. 3



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
STRUTTURA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**

Prot. n. 24707  
del 11/05/18

Al Comune di Asti  
Settore Politiche Sociali  
Istruzione e Servizi Educativi  
Unità Operativa Mense  
Corso Alfieri, N° 350

**OGGETTO:** approvazione menù estivo per le scuole del Comune di Asti

Si esprime parere favorevole ai menù da Voi proposti.

Cordiali saluti.

Il Direttore della Struttura  
Igiene Alimentari e Nutrizione  
Vincenzo Soardo

 RB/cv

# MENU' PRIMAVERA

anno scolastico 2017/2018

in vigore dal 16 aprile 2018



*lunedì*      *martedì*      *mercoledì*      *giovedì*      *venerdì*

<i>settimana</i>	Tagliatelle al pomodoro Formaggio cremoso Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Passato di verdure con riso Arrostio di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Plattessa dorata al forno Insalata verde Pane Banana	Riso al ragù Tortino di verdure miste Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta al burro e salvia Petto di pollo alla pizzaiola bio Piselli Pane Frutta fresca
	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>
<b>2<sup>a</sup></b>	Riso alla milanese Tortino di carote Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto Arrostio di vitello Zucchine al forno Pane Banana	Passato di verdure con orzo Cotoletta di lonza Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Plattessa gratinata al forno Insalata verde Pane Succo di frutta bio	Pasta pomodoro e ricotta Polpette di legumi Carote rapè Pane Frutta fresca
	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>
<b>3<sup>a</sup></b>	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di merluzzo al forno Tris di verdure Pane Mousse di frutta bio	Riso alla parmigiana Hamburger di vitello bio Carote al forno Pane Frutta fresca	Pizza margherita Stracchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo dorato al forno bio Zucchine al forno Pane Banana	Passato di verdure e riso Prosciutto cotto Patate al forno Pane Frutta fresca
	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>
<b>4<sup>a</sup></b>	Pasta al ragù Frittata di zucchine Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori Pane Budino	Passato di verdure con pasta Polpette di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppine di pollo al limone Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso primavera Plattessa dorata al forno Carote al forno Pane Banana
	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>	<i>settimana</i>

02.05.2018 Viso e approvato quest' menu' composto da N.3 pagine comprese la presente

# MENU' PRIMAVERA

anno scolastico 2017/2018  
in vigore dal 16 aprile 2018



	<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
<i>settimana</i>	Tagliatelle al pomodoro Grana padano dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tacchino freddo olio e limone Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa dorata al forno Insalata verde Pane Banana	Riso al ragù Tortino di verdure miste Carote al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta al burro e salvia Petto di pollo alla pizzaiola bio Piselli Pane Frutta fresca
<i>settimana</i>	Riso alla milanese Tortino di carote Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto Arrostio di vitello Zucchine al forno Pane Banana	Passato di verdure con orzo Cotoletta di lonza Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Platessa gratinata al forno Insalata verde Pane Succo di frutta bio	Pasta pomodoro e ricotta Polpette di legumi Carote rapè Pane Frutta fresca
<i>settimana</i>	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di merluzzo al forno Tris di verdure Pane Yogurt alla frutta	Riso alla parmigiana Hamburger di vitello bio Carote al forno Pane Frutta fresca	Pizza margherita Stracchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo dorato al forno bio Zucchine al forno Pane Banana	Passato di verdure e riso Prosciutto cotto Patate al forno Pane Frutta fresca
<i>settimana</i>	Gnocchi al ragù Frittata di zucchine Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori Pane Budino	Passato di verdure con pasta Polpette di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso primavera Platessa dorata al forno Carote rapè Pane Banana

0205 505 11515 spina

ASL AT - DIP. PREV.  
SOC. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE  
Drs.ssa Renza BERBUTI



Città di Asì - scuole secondarie di 1° grado

# MENU' PRIMAVERA

anno scolastico 2017/2018

in vigore dal 16 aprile 2018

*lunedì*

*martedì*

*mercoledì*

*giovedì*

*venerdì*

<i>1<sup>a</sup></i> <i>settimana</i>	Tagliatelle al pomodoro Grana padano dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tacchino freddo olio e limone Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Piatessa dorata al forno Insalata verde Pane Banana	Riso al ragù Tortino di verdure miste Carote al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta al burro e salvia Petto di pollo alla pizzaiola bio Piselli Pane Frutta fresca
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

<i>2<sup>a</sup></i> <i>settimana</i>	Riso alla milanese Tortino di carote Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto Arrosto di vitello Zucchine al forno Pane Banana	Passato di verdure con orzo Cotoletta di lonza Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Piatessa gratinata al forno Insalata verde Pane Budino	Pasta pomodoro e ricotta Polpette di legumi Carote rapè Pane Frutta fresca
------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

<i>3<sup>a</sup></i> <i>settimana</i>	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di merluzzo al forno Tris di verdure Pane Yogurt alla frutta	Riso alla parmigiana Hamburger di vitello bio Carote al forno Pane Frutta fresca	Pizza margherita Stracchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo dorato al forno bio Zucchine al forno Pane Banana	Pasta al pesto genovese Bresaola olio e limone Insalata mista Pane Frutta fresca
------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

<i>4<sup>a</sup></i> <i>settimana</i>	Lasagne al pomodoro Frittata di zucchine Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori Pane Budino	Passato di verdure con pasta Polpette di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso primavera Piatessa dorata al forno Carote rapè Pane Banana
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

02.05.2018 V.S. 151 oppmva

ASL AT - DIP. PREV.  
SOCIETÀ ALIMENTI E NUTRIZIONE  
Dr.ssa Ronza DE RUITI

ALL. B) alla determina n. 01/ST del 12/02/2019

**UNIONE DEI COMUNI**  
**" Castelli tra Roero e Monferrato "**

*e.mail unione.castelliroeromonferrato@gmail.com*  
*Tel 0173/58103 fax 0173/58558*

**RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA RELATIVA A  
AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PLESSO  
SCOLASTICO LOCALITA' VALLETTA DI GOVONE**

**PERIODO: dal 01.07.2019 al 30.06.2022**

# RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO

## 1. Tipologia della concessione

Trattasi di servizio di interesse generale a rilevanza economica. Per la gestione del medesimo, al concessionario viene riconosciuto, a titolo di corrispettivo, unicamente il diritto di gestire il servizio oggetto del contratto, come disciplinato dall'amministrazione aggiudicatrice, ai prezzi e secondo le modalità offerte in sede di gara, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

## 2. Descrizione sintetica del servizio in concessione

### 2.1. Elementi configurativi GENERALI

La concessione ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica nonché l'assunzione di eventuali morosità per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado nel Comune di Govone loc. Valletta, ad impresa specializzata nel settore.

Il relativo capitolato disciplina la produzione e la somministrazione giornaliera di pasti, pronti per il consumo, destinati al servizio di ristorazione d'interesse dell'ente committente.

Il servizio prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc.) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie di stoviglie e locali. A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e somministrazione dei pasti alle scuole del plesso loc. Valletta, ammonterà a circa €. **95.675,00** per anno scolastico (dati presunti relativi alla media dei pasti degli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018), pressoché suddivisi come segue:

### PASTI MEDI ANNUALI PRESUNTI PLESSO SCOLASTICO IN LOCALITA' VALLETTA DI GOVONE

#### Scuola dell'Infanzia

Località Valletta

(con cucina per la cottura del 1° piatto (pasta e/o riso) ma non centro di cottura)

**dal lunedì al venerdì**

**n. 8.000 pasti presunti ( alunni- personale docente e non )**

#### Scuola Primaria e Secondaria di primo grado

**Martedì e Giovedì tutti gli alunni gli altri giorni alunni che frequentano il campus**

**n. 13.500 pasti presunti ( alunni- personale docente e non )**

La composizione del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico)
- pane
- frutta di stagione o macedonia o yogurt o gelato o budino
- acqua minerale naturale

Il tutto secondo il menù vistato dall'ASL CN2.

La concessione avrà una durata per il periodo dal 01.01.2019 al 30.06.2022 rinnovabile per un ulteriore triennio qualora le disposizioni vigenti lo consentano.

### 2.2. Elementi configurativi particolari

I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

### 3. Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa il servizio in concessione.

1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo della concessione.

La concessione si sviluppa nell'Area "Servizi alla persona" ed ha come utenti gli alunni ed il personale avente diritto al pasto nelle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado.

Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida della Regione Piemonte in materia di refezione scolastica.

Pertanto i cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime di 1<sup>a</sup> qualità, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, delle grammature, nonché dei metodi di cottura stabiliti sempre dall' U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL. CN2.

2. Identificazione delle esigenze specifiche alle quali si vuol fornire risposta con la concessione.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche merceologiche fissate dall'ASL, devono essere prodotti con marchio CEE. La qualità delle materie prime impiegate, deve essere documentata dalla Ditta mediante l'esibizione di certificazione idonea a:

-comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa;

-consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto, dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);

- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo, fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;

- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n.2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;

- dimostrare l'assenza nei componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti e, tra le migliori, sarà valutato l'impiego di prodotti eco-compatibili per i servizi di sanificazione e pulizia in generale delle attrezzature e dei locali.

3. Standard essenziali dei servizi riportabili alla concessione e linee di miglioramento possibili degli standard.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e costituiscono parte integrante del medesimo.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

**70** punti per l'offerta tecnico/qualitativa

**30** punti per l'offerta economica

La presente relazione illustrativa configura le "macro" del quadro progettuale della concessione di servizi, strutturate in dettaglio:

a) Nel capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative;

b) Nella base d'asta (valori della concessione con enucleazione costi sicurezza);

c) Nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all'interno del capitolato);

d) Nel quadro di analisi del rischio (DUVRI) elaborato dal Responsabile della Sicurezza.

4. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio

Il valore stimato della concessione, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. è pari a € **287.025,00** + IVA (compresi € 1.290,00 + IVA per oneri della sicurezza interferenziali ), determinato dall'importo a pasto, quantificato in € 4,45 + IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza (come di seguito dettagliato), per il numero di pasti previsti (n. 21.500 su base annua, calcolati in via presuntiva dall'Unione sulla base dei dati presunti relativi alla media dei pasti degli anni scolastici (2016/2017 e 2017-2018) e delle esigenze allo stato conosciute, per il periodo dal 01.07.2019 al 30.06.2022 (periodo previsto dalla concessione) per il servizio da affidare.

5. Manodopera CCNL Turismo e Pubblici Esercizi  
n. 2 risorse umane

6. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio in concessione

Prefigurazioni essenziali:

Per lo svolgimento del servizio, i ricavi di gestione provengono dalla vendita dei servizi resi al mercato; pertanto, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. vv) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., trattasi di concessione di servizi ex artt. 164 e seguenti del Codice, riconoscendo al concessionario a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto, con assunzione in capo al medesimo del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

Il costo unitario del pasto posto a base di gara è stato determinato in **€ 4,45 comprensivo di € 0,02 di sicurezza oltre IVA.**

Tale importo comprende:

- tutte le voci di costo per la preparazione, la somministrazione, la fornitura e la pulizia presso le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, compresi gli oneri per la sicurezza;
- costo medio orario del personale previsto dal CCNL per i dipendenti del settore;
- incidenza dei costi relativi a spese generali ed utile di impresa.

**PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

Costo pasto € 4,45 + IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza dello 0,02, X 21.500 (pasti annuali su dati presunti relativi alla media dei pasti degli anni scolastici ( 2016/2017 e 2017/2018 ) = **€. 95.675,00** annuali x 3 annualità, pari a **€. 287.025,00 più IVA, oltre €. 287.025,00** per eventuale rinnovo di anni tre per un importo complessivo di appalto di **€.574.050,00.**

I costi del contributo ANAC per l'appalto del sono pari ad Euro 30,00.

*Individuazione procedura di gara:*

Trattasi di concessione di servizio di cui all'allegato IX del Codice, il cui valore complessivo è inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria di cui all'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Ritenuto, altresì, che, per le caratteristiche della concessione, il luogo dell'esecuzione, l'importanza economica e la tecnicità dell'intervento, non si rileva un interesse transfrontaliero certo e pertanto, ai sensi dell'art. 36 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 4, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, si intende affidare la concessione mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c.2 – lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

All. C) alla determina n. 01/ST in data 12/02/2019

# **UNIONE DEI COMUNI**

## **" Castelli tra Roero e Monferrato "**

*e.mail unione.castelliroeromonferrato@gmail.com*  
*Tel 0173/58103 fax 0173/58558*

**CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE  
TECNICO/ECONOMICHE RELATIVE ALL' AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER  
LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E SECONDARIA DI  
PRIMO GRADO PLESSO LOC. VALLETTA DI GOVONE.**

**PERIODO: dal 01.07.2019 al 30.06.2022**

<b>A) Offerta economica</b>	<b>punteggio massimo 30/100</b>
-----------------------------	---------------------------------

Sarà preso a riferimento il valore unitario del pasto, comprensivo di IVA e il punteggio massimo verrà assegnato all'offerta con il prezzo più basso. Le restanti offerte saranno valutate con criterio inversamente proporzionale, dato dalla seguente equazione:

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \text{prezzo più basso} : (\text{diviso}) \text{ il prezzo offerto}$$

con arrotondamento del quoziente al centesimo, per eccesso se il millesimo è pari o superiore a cinque, per difetto se inferiore.

E' ammessa unicamente offerta in ribasso sul prezzo a base di gara.

<b>B) Offerta tecnica</b>		<b>punteggio massimo 70/100</b>
	<b><u>Elementi di valutazione</u></b>	<b><u>Suddivisione e calcolo punteggi</u></b> <b>70 punti</b>
1	Utilizzo al 100% di prodotti a fianco indicati provenienti da agricoltura biologica	Da 0 a 20 punti assegnati come segue:  <input type="checkbox"/> 2 YOUGURT  <input type="checkbox"/> 6 FRUTTA  <input type="checkbox"/> 6 VERDURA  <input type="checkbox"/> 4 PASTA/RISO  <input type="checkbox"/> 2 UOVA
2	Utilizzo di prodotti con caratteristiche particolari.  Utilizzo di prodotti a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori della agricoltura sociale	Da 0 a 5 punti assegnati come segue:  - da 1 a 3 prodotti (da specificare): punti 1 per ogni prodotto  - oltre 3 prodotti: punti 5

3	<p><b>Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole.</b></p> <p><b>QUALITA' DELLE ATTREZZATURE</b>  Con riferimento alle attrezzature (elettrodomestici e attrezzature varie da cucina) ed agli arredi, il concorrente illustri quanto intenda fornire nel corso del servizio, mediante elencazione e dettagliata indicazione delle caratteristiche minime delle attrezzature e dei prodotti offerti, anche allegando specifica documentazione tecnica del fabbricante.</p> <p>La qualità dei materiali proposti per l'esecuzione del servizio sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>qualità</b> del miglioramento funzionale e prestazionale offerto ( anche mediante previsione di nuove attrezzature/arredi e/o sostituzione di elementi che si ritenga di ammodernare ), completezza ed esaustività della proposta in tutti i suoi aspetti, così da permettere un giudizio complessivo senza alcuna riserva;</li> <li>- <b>caratteristiche ecologiche/ambientali</b> di elettrodomestici e attrezzature, con particolare riferimento alla classe energetica;</li> <li>- <b>cantierabilità</b> ovvero la proposta deve essere fattibile oltre che dal punto di vista tecnico, anche dal punto di vista amministrativo (non deve cioè essere necessario acquisire ulteriori pareri, indagini, ecc.) e contabile (non deve prevedere lavorazioni e/o attività a carico e onere della Stazione Appaltante)</li> </ul>	<p><b>Da 0 a 15 punti</b></p> <p>assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione delle esigenze e convenienze del servizio.</p>
4	<p><b>Distanza del centro di cottura al plesso scolastico</b></p> <p>Disponibilità di un centro di cottura distante dal plesso scolastico Località' Valletta di Govone non più di:</p>	<p><b>Da 0 a 15 punti</b></p> <p><input type="checkbox"/> 40 minuti     5 punti</p> <p><input type="checkbox"/> 30 minuti     10 punti</p>
05	<p><b>Piano educazione alimentare</b></p> <p>Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti, circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita e deve essere sviluppato con costanza nell'arco dell'intero anno scolastico con il supporto di un nutrizionista/dietista e di materiale informativo, con la previsione di incontri per l'educazione alimentare.</p>	<p><b>Da 0 a 5 punti</b></p> <p>assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione delle proposte migliorativa formulata.</p>

6	<b>Impegno della ditta a reintegrare o sostituire le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) senza alcun onere per L'Unione.</b>	<b>Punti 10</b> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

**OMPATIBILITA' DI BILANCIO (ex art. 9, c.1, lett. a) p.2 DL n. 78/2009)**

( X ) REGOLARE      ( ) IRREGOLARE

Govone, li 12/02/2019

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

F.to: ROSSO Rag. Patrizia

---

---

**SERVIZIO FINANZIARIO**

**VISTO in ordine alla regolarità contabile ai sensi degli articoli 147 bis comma 1 e 151 comma 4 del D.Lgs. 267/2000.**

Il responsabile del Servizio Finanziario appone il VISTO di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della presente determinazione con la registrazione dell'impegno di spesa agli Interventi - Capitoli nella stessa indicati.

Govone, li 12/02/2019

**IL RESPONSABILE  
DEL SERVIZIO FINANZIARIO**

F.to: ROSSO Rag. Patrizia

---

**RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE**

La presente determinazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio del sito web istituzionale dell'Unione, accessibile al pubblico, per quindici giorni consecutivi dal 12/02/2019 al n. 6 (*art. 32, c. 1, legge 18 giugno 2009, n. 69*).

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**

F.to: Dott. SAMMORI' Giuseppe

---

E' copia conforme all'originale, in carta libera, per gli usi consentiti dalla legge.

Govone, li 12/02/2019



**IL FUNZIONARIO INCARICATO**

Dott. SAMMORI' Giuseppe

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Sammori'".